RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

BOAMP.fr
Bulletin officiel des annonces des marchés publics

# Avis rectificatif

Attention : les informations contenues dans l'extrait PDF peuvent dans certains cas ne pas présenter le texte intégral de l'annonce. Les extraits PDF des annonces du BOAMP ne constituent pas le format officiel, pour consulter le texte intégral au format officiel du présent avis, cliquez sur https://www.boamp.fr/pages/avis/?q=idweb:26-99524

Département(s) de publication : **06, 13, 59, 75, 83, 91, 92, 94**
Annonce n° **26-99524**
Services

## Section 1 - Reference de l'avis initial

**Annonce n°** 26-99465

## Section 2 - Identification de l'acheteur

**Nom complet de l'acheteur :** EPA LA FONTOUNA
**Type de Numéro national d'indentification :** SIRET
**N° National d'identification :** 20003812300010
**Ville :** BENDEJUN
**Code postal :** 06390
**Groupement de commandes :** Non
**Département(s) de publication :** 06, 13, 59, 75, 83, 91, 92, 94

## Section 3 - Identification du marché

**Intitulé du marché :** Restauration en cuisine concédée
**Code CPV principal - Descripteur principal :** 55512000
**Type de marché :** Services
**Description succincte du marché :** Le présent marché a pour objet de confier à un opérateur spécialisé l'exploitation de la cuisine située au sein de l'établissement EPA LA FONTOUNA. Le titulaire assurera directement sur site la production des repas destinés aux personnes âgées dépendantes hébergées dans l'établissement, ainsi que ponctuellement aux personnes accompagnantes et aux éventuels invités. La prestation comprend notamment : • l'organisation et l'exploitation quotidienne de la cuisine mise à disposition sur le site ; • l'approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la production des repas ; • la réception, le stockage et la gestion des denrées ; • la préparation et la production des repas sur place ; • la prise en compte des régimes et besoins alimentaires spécifiques des résidents ; • la production des textures modifiées ; • le respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité ; • la gestion et l'organisation du personnel affecté à l'activité de restauration, selon les modalités définies dans les documents de la consultation ; • la mise en œuvre d' une démarche qualité et RSE. Les modalités de mise à disposition des locaux, équipements et installations de cuisine, ainsi que la répartition des charges entre l'établissement et le titulaire, seront précisées dans les documents contractuels. Le titulaire sera responsable de la bonne organisation et du fonctionnement de la cuisine pendant toute la durée du contrat.

## Section 4 - Informations rectificatives

- La date de visite est le 27/10/2026 à 14H

---

**Date d'envoi du présent avis à la publication :** 14/10/2026