



CAHIER DES CHARGES

APPEL D'OFFRE RESTAURATION SCOLAIRE

COLLÈGE FRANÇAIS JULES VERNE ANTSIRABE

Le collège français Jules Verne (CFJV), ci-après dénommé l'établissement, organise une consultation auprès des sociétés de restauration, pour la prestation suivante : fabrication, livraison et service aux usagers de repas en liaison froide et chaude pour la cantine scolaire de l'établissement.

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Assurer une restauration de qualité pour les enfants demi-pensionnaires (âgés de 2 à 16 ans) et plusieurs membres du personnel au collège français Jules Verne sis à Tomboarivo (110 Antsirabe - Madagascar BP 141).

ARTICLE 2 : DURÉE DU MARCHÉ

Le marché est passé pour une période de 24 mois renouvelable pour une année supplémentaire à compter du **3 septembre 2022**.

ARTICLE 3 : MATÉRIEL MIS À DISPOSITION PAR L'ÉTABLISSEMENT

L'établissement met à la disposition de l'entreprise de restauration : une salle d'environ 128 m² avec des tables et chaises pour 80 places assises ainsi qu'un local de 16 m² avec plusieurs plans de travail, des placards, un réfrigérateur, un four et une plonge.

Des travaux devraient être réalisés au cours de l'année scolaire 2022/2023 pour mettre à disposition :

- 1 rampe de self avec un bain chauffant munie de 8 gastronormes ;

- 150 plateaux de self ;
- 2 chariots pour la dépose des plateaux de self ;
- 1 bac à couverts.
- plusieurs plans de travail dont un îlot central en inox de 1,2 m² ;
- 1 plonge inox ;
- 1 réfrigérateur de 500 L ;
- 2 containers (glacières) pour la liaison froide.

ARTICLE 4 : DÉFINITION DES PRESTATIONS

La société de restauration aura en charge :

- l'élaboration des menus (voir article 5) ;
- l'achat des matières premières et des produits nécessaires ;
- la confection pour chaque demi-pensionnaire d'un repas par jour ouvrable ;
- la confection pour chaque élève bénéficiaire du goûter de deux goûters par jour ouvrable ;
- la remise à température des repas si besoin ;
- la distribution des repas y compris des gouters ;
- le nettoyage de la vaisselle, du matériel, des locaux après le service ;
- la gestion des déchets ;
- la fourniture de la totalité de la vaisselle ;
- la fourniture de nappes propres à chaque service ;

L'établissement fonctionne sur l'année scolaire du lundi au vendredi, sauf période de vacances. Un calendrier scolaire incluant les jours fériés et les périodes de vacances scolaires sera délivré à la fin de l'année scolaire précédente (juin 2022 pour 2022/2023 ; juin 2023 pour 2023/2024).

Le prestataire s'engage à assurer le service du goûter du matin à partir de 9 h 30, celui du déjeuner à partir de 12 h , et celui du goûter du soir à partir de 15 h.

La société de restauration sera informée en début d'année scolaire du nombre de repas et de goûters à préparer chaque jour. Elle sera informée en cours d'année des changements d'effectif. Chaque jour, le nombre exact de déjeuner à préparer sera communiqué par l'établissement avant 9 h. Ce nombre tiendra compte du nombre d'élèves ou d'adultes mangeant exceptionnellement, des absences des élèves, des sorties scolaires éventuelles, etc. Afin d'assurer le bon déroulement du service le prestataire doit être joignable de 9 h jusqu'à la fin du service du 2^e goûter.

Pour l'année scolaire 2022/2023 voici une estimation du nombre de repas à servir par jour :

- nombre de goûters du matin : 60.
- nombre de goûters du soir : 60.
- nombre de déjeuners servis à l'assiette (élèves de moins de 6ans) : 20.
- nombre de déjeuners servis au self (élèves de plus de 6 ans + adultes) : 80.

ARTICLES : ÉLABORATION DES MENUS

Les menus doivent suivre les recommandations nutritionnelles indiquées dans le document intitulé « Recommandation nutrition - Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » à télécharger ici : https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf Ce document pourra aussi être consulté au secrétariat du collège. Les menus des élèves et ceux des adultes doivent être identiques.

Dès le début du contrat puis régulièrement, **un projet de menus pour 20 repas (et 40 goûters)** devra être établi par le prestataire et communiqué à l'établissement au plus tard 1 semaine avant sa mise en place. Ce projet sera soumis à l'étude de la commission restauration à laquelle devra participer le responsable (ou le cuisinier) de la société de restauration. Ce projet éventuellement revu et corrigé sera enfin soumis pour validation au chef d'établissement.

Les menus effectivement servis devront être conformes au projet ainsi mis au point. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- soient validées par le chef d'établissement.

Il pourra être demandé à la société de restauration de participer à des opérations de sensibilisation des élèves : menus à thèmes, éducation au goût, tri des déchets, etc. Ces opérations s'organiseront en concertation avec le prestataire lors des réunions de la commission restauration. Sauf demande exceptionnelle de la part de l'établissement ces opérations n'entraîneront pas de modifications du coût des repas.

ARTICLE 6 : CADRE JURIDIQUE

La société de restauration sera la seule responsable de la gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé par elle. Elle sera seule responsable des résultats d'exploitation de son contrat, dans les conditions définies au cahier des charges, sans pouvoir exercer quelque recours que ce soit contre l'établissement.

La société de restauration utilisera les locaux confiés, à titre gratuit, avec simple droit d'usage. Elle n'aura pas le droit d'y créer un fonds de commerce. Les services de restauration sont à la disposition exclusive des élèves inscrits dans l'établissement, des adultes travaillant régulièrement sur le site (corps professoral, communauté, personnel administratif) et pouvant prouver leur appartenance régulière à l'établissement.

La société de restauration s'engage à respecter formellement toutes les prescriptions en vigueur réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance ainsi que toutes les autres dispositions législatives ou réglementaires qui pourraient venir les remplacer ou les compléter à Madagascar (loi n°2011-002 portant code de la sante, directives de l'agence de contrôle sanitaire et de la qualité des denrées alimentaires de Madagascar et normes du codex Alimentarius).

Si des difficultés surviennent à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution du présent appel d'offre, les parties devront s'accorder à l'amiable. Elles pourront avoir recours à une expertise dont les frais seront à la charge de la partie demanderesse. Le tribunal d'Antsirabe sera en dernier ressort compétent.

ARTICLE 7 : DISPOSITIONS FINANCIÈRES

La facturation sera établie mensuellement sur la base exclusive des repas et des goûters effectivement servis aux élèves et aux adultes. La facture devra comprendre : nom et adresse du créancier, code nif, le nombre de repas et de goûters servis, le taux et le montant de la tva, le montant total **calculé exclusivement à partir du nombre de repas et de goûter servis**, la date. L'établissement effectuera le paiement par chèque dans un délai de 15 jours après réception de la facture.

Pour les années scolaires 2022/2023 et 2023/2024 les factures seront établies selon les montants suivants :

- **un déjeuner (élève ou adulte) : 8 000 Ar.**
- **un goûter : 2 000 Ar.**

Ces montants pourront être revus pour l'éventuelle 3^e année par l'une ou l'autre partie. Cette révision éventuelle devra être effectuée avant le 30 septembre 2023. S'il souhaite demander une révision des prix, le prestataire devra donc faire sa demande avant cette date.

ARTICLE 8 : LE PERSONNEL EMPLOYÉ PAR LA RESTAURATION

La société de restauration mettra en place sous son entière responsabilité financière et légale, en nombre suffisant, le personnel nécessaire et qualifié pour assurer le bon fonctionnement de la salle de restauration qui lui est confiée tout au long du contrat. Elle s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur.

La société de restauration informera l'établissement de l'identité de chacun de ses employés, de leurs qualifications et de leurs horaires de travail.

L'établissement informera la société de restauration de tout comportement inapproprié de ses employés et pourra s'opposer à leur présence au sein de l'établissement, sans qu'il ait à justifier de sa demande et sans que sa responsabilité puisse être engagée.

L'ensemble du personnel disposera d'une tenue de travail et d'une tenue de service qui seront définies par la société de restauration. Elles seront entretenues et renouvelées de manière à ce que la présentation du personnel soit toujours impeccable, au travail, et pendant le service. Le port de masques et gants est obligatoire.

Le personnel devra respecter le règlement intérieur propre à son employeur, ainsi que celui de l'établissement.

ARTICLE 9 : ASSURANCE DU TITULAIRE

Le titulaire du marché doit souscrire et doit prendre à sa charge toutes assurances nécessaires pour couvrir la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait ou du fait des personnes travaillant sous ses ordres, ou du fait des installations et du matériel mis à la disposition, soit à l'occasion des actes de toute nature, accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés, notamment, en cas d'intoxication alimentaire dont il serait responsable.

Le titulaire est tenu de présenter une copie de police souscrite à cet effet, ainsi qu'une attestation délivrée par la compagnie d'assurance, justifiant le paiement de la prime afférent à la période en cours.

ARTICLE 10 : PROCÉDURE DE RÉPONSE À L'APPEL D'OFFRE

Les offres des sociétés de restauration seront établies dans le strict respect du présent cahier des charges. Cependant, afin de ne pas limiter les propositions des sociétés de restauration, des solutions alternatives pourront être proposées par celles-ci, en option.

Les éléments pris en considération dans le choix d'une société de restauration seront ses capacités à respecter ce présent cahier des charges. Dans le cadre de cette procédure, les sociétés de restauration candidates ne pourront pas refuser de faire visiter leurs cuisines centrales aux représentants de l'établissement jusqu'à la date de clôture de l'appel d'offre.

L'interlocuteur de l'établissement dans le cadre de cette consultation sera Monsieur Tahiry, directeur administratif et financier joignable par mail à l'adresse : tahirynirinaanthony.rabemanjaka@aefe.fr

Les pièces à fournir pour répondre à cet appel d'offre sont les suivantes :

- une proposition de menus pour deux semaines ;
- copie de l'attestation d'enregistrement de la société ;
- liste et contact des structures pour lesquelles la société a déjà assuré la restauration ;
- copie de quittances d'assurances avec contenu des polices d'assurance ;
- nom et curriculum vitae du responsable (gérant, cuisinier...) ;
- ce cahier des charges dûment signé valant acte d'engagement ;
- tous certificats relatifs à l'hygiène et à la qualité de la cuisine centrale et attestations de formations ;

Chaque candidat devra faire parvenir son offre dans une enveloppe cachetée avant le 29 juin 2022 adressée à : Monsieur le Président de l'APE du collège français Jules Verne - Tomborarivo - BP 141 - 110 ANTSIRABE

Il sera remis à chaque société de restauration un avis de réception de son offre. Toute offre remise hors délais ne sera pas acceptée.

L'ouverture, l'analyse et le classement des offres seront faites à partir du 30 juin 2022. Les réponses seront données avant le 2 juillet 2022.

La signature et le cachet du candidat, portés ci-dessous, vaudront acceptation de sa part de toutes les conditions de la présente consultation et engagement de sa part, sans réserve ni modification, de quelque nature que ce soit.

Le responsable de la société de restauration :

Monsieur ou Madame

Signature précédée de la mention « lu et approuvé » :