NOM DE L’ETABLISSEMENT : ………………………..

CONSULTATION DES SOCIÉTÉS DE RESTAURATION COLLECTIVE

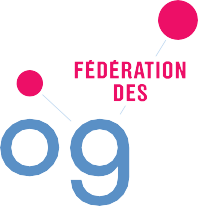
CAHIER DES CHARGES DE L’APPEL D’OFFRES RELATIF

À LA RESTAURATION SCOLAIRE SUR PLACE

Date et heure limites de remise des offres : …………………..

Notice : Il faut prévoir environ 3 mois pour mener à bien une consultation sérieuse.

*Ce cahier des charges est proposé par la Fédération des Ogec (FNOGEC) dont la mission est de fédérer les fédérations départementales (UDOGEC) et régionales (UROGEC) qui, elles-mêmes, regroupent l’ensemble des associations gérant les établissements catholiques d’enseignement (OGEC).*



*Tous droits d’utilisation sont réservés aux associations gérant les établissements catholiques d’enseignement (OGEC), à l’exclusion de tout autre établissement, entreprise ou association.*

*Ce cahier des charges a pour objectif de* ***guider un établissement qui souhaite négocier une prestation de restauration collective sur place auprès de sociétés de restauration.***

*Chaque établissement est invité à se l’approprier, à le compléter et à le modifier si nécessaire afin qu’il décrive précisément ses attentes.*

*Il a été mis à jour en janvier 2021 pour tenir compte des exigences de la loi Egalim en terme de gaspillage alimentaire et de qualité des denrées alimentaires (+ d’infos :* [*Comprendre la loi EGalim – Infos Isidoor*](https://infos.isidoor.org/kb/comprendre-la-loi-egalim/)*).*

*Pensez à supprimer toutes les notices explicatives avant de l’envoyer aux sociétés de restauration !*

Table des matières

[1. Objet 3](#_Toc63169254)

[1.1. Définition 3](#_Toc63169255)

[1.2. Caractéristiques de l’établissement 3](#_Toc63169256)

[1.3. Périmètre de la consultation 4](#_Toc63169257)

[1.4. Caractéristiques du service de restauration 6](#_Toc63169258)

[2. La cadre juridique et contractuel 7](#_Toc63169259)

[2.1. Le type de contrat 7](#_Toc63169260)

[2.2. Durée du contrat 8](#_Toc63169261)

[2.3. Avances et acomptes 8](#_Toc63169262)

[2.4. Prix contractuels 8](#_Toc63169263)

[2.4.1. Caractéristiques des prix pratiqués 8](#_Toc63169264)

[2.4.2. Modalités de variation des prix 8](#_Toc63169265)

[2.4.3. Participation à la vie de l’établissement 10](#_Toc63169266)

[2.5. Modalités de facturation et de règlement 10](#_Toc63169267)

[2.6. Assurances 11](#_Toc63169268)

[3. Attentes de l’Ogec et définition des obligations respectives de la société de restauration et de l’établissement 11](#_Toc63169269)

[3.1. Descriptif des prestations à réaliser 12](#_Toc63169270)

[3.1.1. Elaboration des menus 12](#_Toc63169271)

[3.1.2. Comptabilisation du nombre de repas 13](#_Toc63169272)

[3.1.3. Fournitures et approvisionnement en matières premières 13](#_Toc63169273)

[3.1.4. Composition des repas 14](#_Toc63169274)

[3.1.5. Gestion du personnel 16](#_Toc63169275)

[3.1.6. Prise en charge des frais d’exploitation des cuisines, offices et salles de restaurant 18](#_Toc63169276)

[3.2. Continuité de service 18](#_Toc63169277)

[3.3. Commissions menus et restauration 18](#_Toc63169278)

[3.4. Sécurité alimentaire et contrôle bactériologique 18](#_Toc63169279)

[3.5. Animations à thème 19](#_Toc63169280)

[3.6. Locaux et matériels 19](#_Toc63169281)

[3.7. Développement durable 20](#_Toc63169282)

[3.8. Manquements aux obligations contractuelles 20](#_Toc63169283)

[4. Format de réponse et documents à produire 21](#_Toc63169284)

[5. Critères d’attribution du marché 22](#_Toc63169285)

[6. Calendrier et interlocuteurs de la consultation 23](#_Toc63169286)

# Objet

## Définition

Le présent cahier des charges a pour objet de définir les conditions dans lesquelles la Société de Restauration Collective (encore appelée le candidat ou la SRC dans le présent cahier des charges) s’engage à assurer la gestion du restaurant scolaire et la confection des repas pour l’établissement catholique d’enseignement …………………………………………… situé ……………………………..

L’établissement réalise cet appel d’offres pour mettre en place un nouveau contrat de restauration avec démarrage à la date du ………………………………

## Caractéristiques de l’établissement

* Localisation : …………………………………..
* Tutelle : …………………………………..
* Formations dispensées : …………………………………..
* Nombre de classes : …………………………………..
* Nombre d’élèves : …………………………………..

**Répartition des effectifs de l’établissement par type de formation**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| CATÉGORIE | EXTERNES | DEMI- PENSIONNAIRES | INTERNES | TOTAL |
| Maternelle |  |  |  |  |
| Elémentaire |  |  |  |  |
| Collège |  |  |  |  |
| Lycée général et technologique |  |  |  |  |
| Lycée professionnel |  |  |  |  |
| Enseignement supérieur |  |  |  |  |
| Adultes (enseignants, personnel OGEC) |  |  |  |  |
| TOTAL |  |  |  |  |

La restauration est actuellement confiée à …………….

Le personnel de restauration est actuellement :

* Du personnel OGEC □ Du personnel de la société de restauration
* Les deux

Pièces jointes au présent cahier des charges :

* Projet pédagogique de l’établissement
* Plans des locaux de restauration et des cuisines
* Autre document :

## Périmètre de la consultation

La Société de Restauration Collective aura en charge :

* L’élaboration des menus en tenant compte des prescriptions légales et de l’équilibre nutritionnel
* L’achat des matières premières
* La confection des repas
* La distribution et le service des repas
* Le nettoyage de la vaisselle, du matériel, des cuisines et des locaux après le service
* L’évacuation des déchets vers les poubelles

Si le personnel de restauration inclut du personnel OGEC, décrivez ce que vous souhaitez (le transférer à la SRC ou le garder) : …………………………………

La société de restauration sera seule responsable de la gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé par elle. Elle fera son affaire 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 consultation concerne l’ensemble des effectifs décrits en 1.2 pour lesquels une prestation de restauration facultative est proposée selon les modalités décrites dans le chapitre suivant.

**Fréquentation historique du service de restauration**

Notice : Prévoir un tableau par type de repas (petit-déjeuner, déjeuner, dîner)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TYPOLOGIE DES CONVIVES | NOMBRE DE COUVERTS  PAR JOUR  Lundi-Mardi  Jeudi - Vendredi | NOMBRE DE COUVERTS PAR JOUR  Mercredi | NOMBRE DE COUVERTS PAR SEMAINE | NOMBRE DE COUVERTS PAR AN |
|  | (a) | (b) | (c) = 4 x a + b | (d) = c \* nb semaines ouverture |
| Maternelle |  |  |  |  |
| Elémentaire |  |  |  |  |
| Collège |  |  |  |  |
| Lycée général et technologique |  |  |  |  |
| Lycée professionnel |  |  |  |  |
| Enseignement supérieur |  |  |  |  |
| Adultes (enseignants, personnel OGEC) |  |  |  |  |
| TOTAL |  |  |  | (e) |

Le nombre de repas principaux est estimé à (e) par an.

Ces chiffres constituent une base et sont susceptibles d'évolution au cours de l'année.

En plus des effectifs de l’établissement, le périmètre de la consultation inclut des prestations sur place ou en dehors de l’établissement qui s’ouvre à d’autres convives en :

□ Accueillant des groupes sur l’établissement

□ Servant de centre de vacances pendant les vacances scolaires

□ Produisant des repas livrés à destination d’autres établissements ou des clients extérieurs

□ Autres :

Le détail de ces activités est présenté ci-dessous : ………………………..

Notice : Indiquez le maximum d’informations sur la volumétrie des couverts liés à ces activités extérieures aux effectifs de l’établissement, en précisant notamment le type de convives (enfants, adultes, personnes âgées, etc.) et le type de prestations fournies.

Par ailleurs, l’établissement souhaite que la SRC prenne les investissements suivants à sa charge, ceux-ci étant nécessaires à l’élaboration et à la distribution des repas : ……………………………………

Attention : Faire investir par les sociétés de restauration n’est pas toujours dans l’intérêt de l’établissement. La société de restauration est une entreprise de services. Elle n’a pas le droit de financer, chez un client, de l’immobilier par nature ou par destination. Elle n’a pas non plus pour vocation à investir ou à financer de l’équipement ou du matériel : même s’il ne l’interdit pas, l’article 85 bis (de l’annexe 3 du Code général des impôts) qui réglemente l’activité de restaurateur de collectivités ne le prévoit nullement. Elle est, par ailleurs, moins bien placée qu’un établissement financier pour le faire.

Les sociétés de restauration peuvent parfois utiliser l’argument de la prise en charge des investissements de matériel et d’équipement, auprès de clients qui n’ont pas les moyens d’adapter leurs locaux aux normes en vigueur, comme argument de vente de leurs contrats de gestion.

Faire investir par les sociétés de restauration n’est pas toujours dans l’intérêt de l’établissement :

* + Même si cela permet de bénéficier d’une TVA à 5,5%, cela peut coûter cher en financement pur.
  + Cela risque de lier l’établissement plus que prévu dans son contrat de gestion.
  + Le taux de TVA appliqué sur le remboursement de l’investissement en cas de remboursement anticipé sera de 20%.

**Si l’établissement veut cependant faire investir du matériel, de l’équipement, par une société de restauration**, parce que cela lui permet d’épargner de la trésorerie, les principes suivants sont à respecter:

* + Ne pas faire réaliser de travaux par la SRC sinon celle-ci n’aurait la libre disposition du lieu de restauration et cela pourrait remettre en cause le taux réduit de TVA à 5,5%.
  + S’assurer que les prix des matériels achetés par la SRC sont conformes au marché (demander des devis et mettre en concurrence avec un fournisseur de matériel de cuisine)
  + Signer avec la société de restauration un avenant au contrat de restauration précisant notamment la liste du matériel investi, le coût des investissements et la durée des amortissements, les modalités juridiques de mise à disposition du matériel, les modalités financières, les clauses de rachat et les options en cas de résiliation contractuelle antérieure à la fin des amortissements.
  + Ne pas lier la durée du contrat de restauration à celle du financement. Le financement ne doit pas être un argument pour durcir les conditions de cessation du contrat de gestion.

## Caractéristiques du service de restauration

La société de restauration assurera la prestation :

□ lundi, mardi, jeudi et vendredi □ mercredi □ le week-end

□ selon le calendrier scolaire de l’Académie de …………………………..

□ pendant les vacances scolaires

**Heures d’ouverture des points de distribution/service**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| POINTS DE SERVICE | TYPOLOGIE DES CONVIVES | TYPE DE SERVICE (SERVICE À TABLE OU LIBRE-SERVICE) | HORAIRES | | |
| MATIN | MIDI | SOIR |
| Salle à manger n°1 |  |  |  |  |  |
| Salle à manger n°2 |  |  |  |  |  |
| Salle à manger n°3 |  |  |  |  |  |
| Self |  |  |  |  |  |
| Cafétéria |  |  |  |  |  |
| Salle adultes |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |

# La cadre juridique et contractuel

## Le type de contrat

Le contrat signé entre les parties sera un contrat au couvert.

Les investissements réalisés par la SRC feront l’objet d’un avenant au contrat, incluant une lettre de reprise et un échéancier d’amortissement.

Outre le contrat, sont considérées comme pièces contractuelles les pièces suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, elles prévalent dans l’ordre de priorité ci-après :

* Le bordereau de prix unitaires et en masse (Annexe 1)
* Une note de synthèse chiffrée de la participation de la SRC à la vie de l’établissement, à l’appui de son offre
* Les différents cycles de 4 semaines de menus mentionnant les fréquences d’apparition des plats telles que prévues au GEMRCN
* Le planning des repas améliorés et à thème
* L’organisation type du temps de travail pour l’établissement, avec les horaires des personnes affectées aux différentes tâches (Annexe 2)
* Les engagements en terme de qualité des denrées alimentaires (Annexe 3)
* Le descriptif des moyens mis en œuvre en matière de développement durable

• Le cahier des charges, à accepter sans aucune modification, daté et signé

Notice : C’est le contrat qui prévaut sur les autres pièces contractuelles, la compréhension de l’ensemble des clauses générales et particulières de vente est indispensable. Il faut s’assurer qu’elles reprennent les éléments du cahier des charges.

## Durée du contrat

Le contrat sera conclu pour une durée indéterminée, à compter du ……………………..

Il sera résiliable à tout moment par lettre recommandée avec avis de réception avec un préavis de 3 mois.

## Avances et acomptes

Aucune avance et aucun acompte ne sont accordés au titulaire du contrat de restauration.

Notice : Si votre précédent contrat prévoyait une avance ou un acompte (c’est souvent le cas dans les contrats anciens), pensez à les récupérer à la fin du contrat.

## Prix contractuels

### Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations faisant l’objet du contrat seront réglées par des prix forfaitaires au couvert, incluant la part alimentaire et la part de frais fixes liés aux frais de personnel et aux frais d’exploitation. Pour les investissements, un prix forfaitaire mensuel sera proposé pendant la durée d’amortissement du matériel et la révision des prix ne lui sera pas appliquée. La facturation des investissements cessera dès lors que l’investissement est amorti par la SRC.

Les tarifs ne seront pas modifiables en cours d’année.

Notice : Personnalisez le bordereau de prix unitaires en annexede ce document pour expliquer à la SRC les différents tarifs que vous souhaitez (ex : un prix différent par typologie de convives pour tenir compte du type de service et des différences de grammages, un prix différent par type de repas, etc.).

Notice : Si vous souhaitez une **cafétéria**, la facturation peut être différente. Elle peut, par exemple, être effectuée selon la consommation, sauf pour les internes ou les demi-pensionnaires qui se verront proposer une formule décrite dans la composition des repas. La SRC doit fournir dans le bordereau de prix un catalogue chiffré des denrées proposées.

### Modalités de variation des prix

#### Révision des prix

Les prix de la prestation pourront être révisés tous les 1er septembre de chaque année et pour la 1ère fois le 1er septembre 20 sur la base de la formule de révision suivante, que la société de restauration calculera au 1er mars de chaque année, de façon à ce que l’établissement puisse la prendre compte dans son budget.

|  |
| --- |
| P/P0 = 0,5 \* A/A0 + 0,5 \* S/S0   * + - * + P = prix révisés * P0 = prix en vigueur avant révision * A = Moyenne des 12 derniers mois connus au 1er mars de chaque année de l’indice « Prix à la consommation Alimentation – Ensemble des ménages » publié sur le site internet de l’INSEE sous l’Identifiant n°001764287 « prix à la consommation »   + A0 = valeur de A lors de la précédente révision * S = dernière valeur connue au 1er mars de chaque année de l’indice trimestriel des « taux de salaire horaire des ouvriers – Ensemble des secteurs non-agricoles » publié sur le site internet de l’INSEE sous l’identifiant 010562741   + S0 = valeur de S lors de la précédente révision |

Lors de la première révision de prix intervenant le 1er septembre 20 , la valeur de A0 et S0 sera celle du mois de mars de cette année. Si l’augmentation des prix est supérieure à 4%, les parties conviennent de se rencontrer pour revoir les conditions tarifaires.

#### Réévaluation des prix

L’établissement communiquera à la SRC le nombre de repas prévisionnels annuels à chaque rentrée scolaire. Une fréquentation moyenne journalière les lundis-mardis-jeudis-vendredis et les mercredis sera calculée sur cette base.

Lorsque le nombre effectif de repas distribués connaît une augmentation ou une diminution durable d’au moins 7 % par rapport à la fréquentation de référence sur une année scolaire, la société de restauration propose une évolution de l’organisation pour tenir compte de cette évolution. Après avis favorable de l’établissement, la nouvelle organisation est adoptée. Si une baisse de l’équipe en place est nécessaire, le prestataire fera son affaire du reclassement des salariés mis à disposition. En aucun cas des frais de licenciement ne pourront être refacturés à l’établissement. Si l’économie générale du contrat est modifiée, les parties conviennent de se rencontrer pour déterminer un ajustement du prix forfaitaire et un avenant sera signé.

#### Conséquences d’une baisse de la fréquentation en raison du Covid

L’établissement demande à ce que les conséquences, en terme de facturation, d’une forte diminution de la fréquentation ou d’un arrêt temporaires du service de restauration pour des raisons sanitaires en relation avec la pandémie du Covid (ex : fermeture de classes ou de l’établissement, passage en distanciel, confinement, etc.) soient décrites dans l’offre du prestataire.

L’établissement propose d’indemniser le prestataire à hauteur de 0,30 €HT / couvert manquant dès lors que le nombre de couverts passe en dessous de 97% de la fréquentation moyenne journalière.

Ex : si le nombre de repas moyen journalier est de 1000 repas et que le fréquentation réelle est de 850, indemnité = 0,30 \* (1000-850) = 45 €HT.

Le paiement de l’indemnité sera mensuel. La facturation des investissements sera maintenue. Si la fréquentation baisse en dessous de 80%, les parties conviennent de se rencontrer pour revoir l’organisation du service (ex : passage en repas livrés) et les modalités d’indemnisation du prestataire.

La SRC pourra faire une autre proposition, permettant de partager entre l’établissement et le prestataire les conséquences financières d’un tel évènement.

### Participation à la vie de l’établissement

La société de restauration indiquera dans son offre si des formes de partenariat ou de participation à la vie de l’établissement sont prévues. Notamment, elle indiquera :

* le montant des dons qu’elle réalisera sous forme de matériel, denrées ou sponsoring
* l’accompagnement qu’elle est prête à réaliser en faveur des familles en difficulté
* l’accompagnement lors d’une journée « portes ouvertes »
* Autres :

L’ensemble de ces propositions se chiffre en €.

## Modalités de facturation et de règlement

La société de restauration facturera tous les mois ses prestations à l’OGEC. Ses factures seront conformes au bordereau de prix contractuel.

Elle émettra une facture pour les repas principaux et une autre pour l’ensemble des autres prestations type réception et accueil de groupes.

A réception des factures, l’établissement a 15 jours pour faire savoir par écrit s’il accepte ou refuse le paiement des factures. En cas de refus, la société de restauration et l’établissement chercheront à trouver une solution permettant de résoudre le problème.

Les sommes dues au titulaire du contrat de restauration seront payées dans un délai global de 30 jours fin de mois à compter de la date de réception des demandes de paiement, par virement bancaire ou chèque.

Notice : Il est important de prévoir **un délai et des modalités de règlement** pour éviter des discussions lors de l’élaboration du contrat. Le délai habituel est de 30 jours à compter de la réception des factures.

L’[article L441-10 du Code Commerce](https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do;jsessionid=334B454FAFA00933EA6C05A2505A7700.tplgfr21s_1?idArticle=LEGIARTI000038414392&cidTexte=LEGITEXT000005634379&dateTexte=20190528) prévoit que « sauf dispositions contraires figurant aux conditions de vente ou convenues entre les parties, le délai de règlement des sommes dues ne peut dépasser trente jours après la date de réception des marchandises ou d'exécution de la prestation demandée. »

Par ailleurs, « s’agissant de factures périodiques au sens du [3 du I de l'article 289 du code général des impôts](https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?cidTexte=LEGITEXT000006069577&idArticle=LEGIARTI000006309544&dateTexte=&categorieLien=cid), le délai convenu entre les parties ne peut dépasser quarante-cinq jours après la date d'émission de la facture. »

Quant aux modalités de paiement, choisissez celle qui vous est la plus courante (le paiement par prélèvement n’est pas préconisé).

Quant aux modalités de paiement, choisissez celle qui vous est la plus courante (le paiement par prélèvement n’est pas préconisé).

## Assurances

Notice : Les obligations d’assurance décrites ci-dessous concernent la SRC. Même si cela n’est pas stipulé dans le cahier des charges, l’OGEC doit **maintenir son assurance Responsabilité Civile** pour tout ce qui a trait aux locaux dans lesquels la société de restauration agit comme exploitant et non comme propriétaire. L’OGEC, en sa qualité de signataire du contrat avec la société de restauration, agit tant pour son compte que pour celui du propriétaire. Il doit par ailleurs **informer son propriétaire** des engagements qu’il prend avec la SRC.

Dans un délai de quinze jours à compter de la signature du contrat et avant tout commencement d’exécution, la société de restauration devra justifier qu’elle est couverte par un contrat d’assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du Code civil. Elle devra donc fournir une attestation de son assureur justifiant qu’elle est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l’importance de la prestation.

À tout moment durant l’exécution de la prestation, la société de restauration doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande de l’établissement et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

La société de restauration doit être assurée auprès d’une compagnie notoirement solvable pour sa responsabilité civile et plus particulièrement pour les risques résultant d’intoxication alimentaire. Elle s’engage à fournir annuellement à l’établissement les polices d’assurances « responsabilité civile » et « intoxication alimentaire », et à justifier du paiement des primes relatives à ces polices.

La société de restauration renonce, ainsi que ses assureurs, aux recours qu’ils pourraient, en cas de sinistre, incendie, explosion, dégâts des eaux et quelle qu’en soit la cause atteignant ses propres biens, être en droit d’exercer à l’encontre de l’établissement. L’OGEC s’engage à renoncer, et faire renoncer ses assureurs, aux recours qu’il pourrait, en cas de sinistre, incendie, explosion, dégâts des eaux et quelle qu’en soit la cause, être en droit d’exercer à l’encontre de la société de restauration.

Notice : C’est une **clause de renonciation à recours réciproque** qui permet à la SRC (occupant des locaux) et à l’OGEC de faire des économies de prime d’assurance en cas de dommage causé par un incendie, une explosion, un dégât des eaux.

# Attentes de l’Ogec et définition des obligations respectives de la société de restauration et de l’établissement

D'une manière générale, la société de restauration est, tant à l'égard de l’établissement, que des tiers, responsable de tous les actes qu'elle accomplit dans la gestion du restaurant sur place. La société de restauration rémunère son personnel sous sa seule responsabilité. La société de restauration est responsable au travers de ses équipes du parfait fonctionnement de la restauration de l’établissement qui lui est confiée.

Notice : Si du personnel OGEC intervient, par exemple pour le service ou le nettoyage, la SRC n’est pas responsable de ce personnel. Elle est en revanche **responsable du parfait fonctionnement de la restauration** et devra à ce titre veiller à ce que les tâches du personnel OGEC soient clairement définies et leur donner les moyens de réaliser leur mission (ex : fournir un plan de nettoyage au responsable du ménage, fournir les protocoles de nettoyage des matériels de cuisson ou de distribution, indiquer les mesures HACCP à respecter pour garantir la sécurité alimentaire pour chacun des postes de travail, assurer la formation du personnel aux règles d’hygiène et de sécurité, etc.).

La société de restauration s'engage à appliquer les textes législatifs et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale et législation du travail, et en particulier les obligations relatives :

* aux examens médicaux prévus par l'[arrêté du 10 mars 1977](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000668635) relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires d'origine animale;
* à la lutte contre le travail dissimulé; l’établissement se fera remettre par la société de restauration, lors de la conclusion du contrat et tous les six mois jusqu'à la fin de son exécution les documents requis par l’article [D.8222-5 du code de travail](https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?cidTexte=LEGITEXT000006072050&idArticle=LEGIARTI000018500620&dateTexte=&categorieLien=cid);
* à tous les autres textes ou décrets applicables à la signature du contrat.

Le personnel de la société de restauration sera tenu de respecter les règles de fonctionnement, de discipline et de sécurité, et d’une manière plus large, le projet éducatif en vigueur dans l’établissement où il travaillera.

## Descriptif des prestations à réaliser

### Elaboration des menus

Les menus seront soumis par la société de restauration à l’établissement pour approbation au plus tard le 20 du mois précédent. Ils devront respecter la saisonnalité et la variété, et favoriser la découverte du goût et des saveurs.

Le programme alimentaire et les menus seront réalisés en fonction :

* des dispositions du [décret 2011-1227 du 30 septembre 2011](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614716&categorieLien=id) relatif à la qualité nutritionnelle des repas et de l’[arrêté conjoint](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000024625990&dateTexte=20190603) qui précise la nature des exigences sur la diversité des plats servis, sur le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces ainsi que sur les tailles des portions d'aliments; et
* des recommandations du [GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007, mises à jour en août 2013 et juillet 2015](https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf), relatives à l’équilibre nutritionnel : les annexes «Grammages des portions» (produits prêts à consommer, en grammes) et «Fréquences de service des aliments» de cette recommandation sont à prendre en compte (cf. Annexes 4 et 5 de ce document).

Un repas végétarien sera proposé chaque semaine à titre expérimental. Il sera possible d’y mettre fin à tout moment si cela génère trop d’insatisfaction ou trop de gaspillage alimentaire.

Notice : La loi Egalim prévoit dans les cantines scolaires l’introduction d’un repas végétarien par semaine à titre expérimental pendant 2 ans. [Comprendre la loi EGalim – Infos Isidoor](https://infos.isidoor.org/kb/comprendre-la-loi-egalim/)

C’est au chef d’établissement de décider s’il veut mettre en œuvre cette expérimentation ; une société de restauration collective ne peut pas le lui imposer.

La société de restauration fournira dans son offre une proposition alimentaire sur un cycle de 4 semaines.

### Comptabilisation du nombre de repas

La société de restauration fait son affaire de l’estimation du nombre de convives mangeant quotidiennement sur place. Afin de l’aider dans cette estimation, l’établissement signalera dès que connu tout événement pédagogique ou lié à la vie de l’établissement qui serait de nature à modifier la fréquentation du restaurant.

L’établissement dispose d’un système de pointage des repas lui permettant de fournir à la société de restauration le nombre précis de repas ayant été consommés tous les jours suivant la typologie des convives et des prestations. C’est ce nombre qui servira de base à la facturation.

Notice : ll est fortement déconseillé de demander à la SRC de mettre à disposition un système de pointage.

### Fournitures et approvisionnement en matières premières

Les prestations seront réalisées dans le respect des dispositions réglementaires en vigueur en matière **d'hygiène alimentaire** et notamment le règlement [(CE) 178/2002](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32002R0178), le règlement [(CE) 852/2004](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex%3A32004R0852) et le règlement [(CE) 853/2004](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/TXT/?uri=CELEX:32004R0853) ainsi que toutes dispositions réglementaires d'application, relatives à l'hygiène des denrées alimentaires applicables à la signature du contrat.

Les **approvisionnements en denrées alimentaires** tiendront compte des dispositions du [décret 2011-1227 du 30 septembre 2011](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614716&categorieLien=id) ainsi que des recommandations du GEMRCN relatives à la nutrition.

La société de restauration est responsable du respect des règles de sécurité alimentaire en matière de **stockage des denrées alimentaires**. A ce titre, elle doit s’assurer de la maîtrise des températures de stockage. En cas de perte de marchandises suite à une panne de meubles frigorifiques, la société de restauration déclare être titulaire d’une police multirisques qu’elle fera fonctionner en cas de dommages, exonérant ainsi l’établissement d’une quelconque facturation des frais relatifs à ces dommages.

Les matières premières entrant dans la préparation des repas devront favoriser une alimentation saine, sure et durable pour tous et respecter les exigences de la loi Egalim : 50% de produits locaux ou sous signes d’origine et de qualité (dont au moins 20% de produits bio) sur une année scolaire. Les produits frais et de saison seront préférés ainsi qu’une filière d’approvisionnement courte privilégiant autant que possible les producteurs locaux et validés comme tels.

Les menus hebdomadaires seront dotés de pictogrammes pour identifier les produits bio et labellisés.

Autres souhaits de l’établissement concernant l’approvisionnement en denrées alimentaires : ………………………………………………………

La SRC renseignera ses engagements en terme qualité des denrées alimentaires dans le tableau en Annexe 3 de ce document.

Notice : La réglementation en matière de commande publique interdit aux établissements publics de privilégier l’origine du bien acheté. Il leur est donc par exemple interdit de sélectionner un prestataire parce qu’il ne propose que de la viande française. Cependant, les établissements privés sous contrat et hors contrat ne sont pas soumis à cette contrainte et ont donc toute faculté de privilégier la viande d’origine française, les agriculteurs locaux, la boulangerie du quartier, etc.

Par ailleurs, l’établissement peut interdire tout aliment contenant des OGM, les préparations composées de viande reconstituée, privilégier les vrais fromages, etc.

Il est fortement recommandé de donner des objectifs chiffrés, réalistes et mesurables.

Ex : % de produits bio ou locaux, % de produits labellisés, viande d’origine française à 80%, des œufs bio, etc.

Le prestataire présentera, selon une fréquence à définir, au minimum trimestrielle, un tableau de suivi des engagements en terme de qualité des denrées alimentaires présentant les volumes d’achats et la part des produits labellisés, bio et locaux. Le tableau en Annexe 3 servira de trame à compléter. Un accès à la plateforme d’achats du prestataire ou un tableau de bord issu du logiciel de gestion des achats pourra être envisagé, s’il permet de suivre tous les indicateurs du présent cahier des charges.

Le client pourra par ailleurs procéder à des contrôles réguliers sur factures et à des contrôles inopinés sur site.

### Composition des repas

#### Prestations courantes

La société de restauration sera tenue de proposer les choix suivants tout au long du service dans les menus servis aux différents types de convives :

Notice : Il est important de décrire très précisément le contenu du menu.

Ne pas oublier le pain, les condiments, le café, l’éventuelle boisson (de l’eau de préférence). Les prestations qui suivent sont celles qui sont le plus communément servies, elles sont données à titre d’exemples.

|  |  |
| --- | --- |
| DÉJEUNER MATERNELLES | 4 composants sans choix |
| DÉJEUNER PRIMAIRES  DÉJEUNER OU DÎNER - COLLÉGIENS/  LYCÉENS – ADULTES  *Adapter le nombre de choix en fonction de l’âge des convives* | 4 composants dont :   * Un plat protidique au choix parmi 2 * Une garniture au choix parmi 2, dont un légume vert * Une entrée au choix parmi 2 et un dessert au choix parmi 2 (dont un fruit) OU * Un fromage ou laitage au choix parmi 2 et un dessert au choix parmi 2 (dont un fruit) * Condiments, pain, eau * Vin et café pour les adultes |
| PETIT-DÉJEUNER - INTERNES | * Pain-beurre-confiture ou miel-sucre * Café-thé-lait-chocolat * Céréales-Viennoiserie (1 fois par semaine) * 1 verre de jus d’orange |
| GOUTER - INTERNES | En alternance :   * Pain, barre de chocolat ou * Biscuits, confiture, * Boisson (chaude ou froide selon saison) |
| CAFÉTÉRIA – LYCÉE | Formule pour les ½ pensionnaires et les internes incluant :   * 1 sandwich ou 1 panini ou 1 pizza parmi 4 choix possibles * 1 boisson 25cl ou Eau 50cl * 1 dessert (viennoiserie, pâtisserie, fruit ou yaourt) |

Notice : La loi Egalim nous oblige à revoir nos pratiques. Pour intégrer davantage de produits de qualité en limitant le surcoût, nous recommandons de diminuer le nombre de composantes par repas en passant de 5 composantes (pratique habituelle des sociétés de restauration) à 4 composantes et de limiter le nombre de choix. Le passage à 4 composantes proposé dans le tableau ci-dessus est en phase avec les habitudes de consommation des enfants, le taux de prise moyen des élèves étant d’environ 3,5 composantes. Il permet de minorer d’environ 0,25 € ttc le coût matière du repas tout en respectant l’équilibre nutritionnel.

Pour les collégiens et les lycéens, il pourrait être envisagé de mettre en place **une formule « Souplesse »** composée d’1 plat protidique et d’1 garniture + 2 périphériques au choix (parmi les Hors d’œuvre, laitages ou desserts). Cette formule permettrait de procurer un sentiment de liberté dans la composition du repas, proche du système différencié (consommation à la carte).

Une **formule « complète »** pourrait également être proposée une fois par semaine (mardi ou jeudi). La formule complète est composée d’un plat complet thématique fait maison + dessert, sans choix, par exemple :

* Quiche ou pizza maison + salade verte + yaourt
* Hachis parmentier + salade verte + dessert
* Brandade de poissons + salade verte + compote de fruits
* Pâtes à la bolognaise + salade verte + fruit

Avec cette formule, le coût matière moyen du repas peut être diminué de 0,10 € TTC supplémentaires.

Pour limiter le surcoût, il pourrait également être envisagé de diminuer le nombre de choix. Par exemple : proposer un menu sans choix pour les primaires, un plat protidique sans choix, etc.

#### Repas spécifiques

Ces repas n’entreront pas dans le cadre du [décret 2011-1227 du 30 septembre 2011](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614716&categorieLien=id) relatif à la qualité nutritionnelle des repas et des recommandations du GEMRCN relatives à la nutrition.

Les repas prévus dans le cadre d’un Projet d’Accueil Individualisé (PAI) seront fournis:

* par les parents □ par la société de restauration
* Un menu sans porc est systématiquement proposé.
* Un menu végétarien est proposé une fois par semaine
* L’établissement souhaite que les traditions religieuses alimentaires soient respectées durant les temps forts de la liturgie.
* Autres : ……………………………….

Notice : A noter que la multiplication des régimes spéciaux engendre un surcroît de travail non négligeable, même s’ils ne concernent que peu de convives, et des risques (notamment en cas de repas prévus dans la cadre de PAI fournis par la SRC).

#### Prestations exceptionnelles et annexes

Des repas spéciaux pourront être préparés par la société de restauration, pour des occasions ponctuelles, sur demande de l’établissement.

La société de restauration remettra dans son offre des propositions de menus type pour 3 catégories de repas exceptionnels :

* + Menus adultes niveau 1 : 4 € HT
  + Menus adultes niveau 2 : 7 € HT
  + Menus adultes niveau 3 : 10 € HT

Notice : Les tarifs de menus sont fournis à titre d’exemple. Ils peuvent bien évidemment être modifiés.

Il est entendu que les prix facturés ne prennent en compte que les coûts de production (matières premières et main d’œuvre), les coûts éventuels de service étant facturés en sus suivant un taux horaire que la SRC précisera dans son bordereau de prix unitaires.

### Gestion du personnel

#### Organisation actuelle

Un tableau récapitulatif du personnel actuellement affecté à la production et/ou au service des repas est fourni en Annexe 2. Trame d’organisation type du temps de travail. Il mentionne le rattachement du personnel soit à l’OGEC soit à la société de restauration. Ce tableau est fourni à titre indicatif, sur la base des informations transmises par le prestataire en place. Il ne saurait engager l’établissement.

L’offre indiquera pour l’établissement une organisation type du temps de travail, précisant les horaires des personnes affectées aux différentes tâches, en distinguant les personnels selon qu’ils sont employés par l’OGEC ou par la société de restauration.

#### Qualité des personnels en charge des équipes de restauration

La société de restauration veillera tout particulièrement à son équipe d’encadrement. Il lui est donc demandé de mettre en place un gérant réactif et du personnel ayant le sens du contact avec les élèves, assurant de la convivialité avec les convives.

En cas de changement du référent ou du gérant, la société de restauration s’engage à demander l’accord écrit préalable de l’établissement concerné.

Il sera exigé pour chaque personne employée par la société de restauration à titre permanent ou temporaire (y compris les intérimaires) la fourniture d’un extrait n° 3 de casier judiciaire.

#### Descriptif des tâches et répartition OGEC/Prestataire

Dans le tableau ci-dessous, sont réparties les tâches à exécuter par l’équipe de la société de restauration ou celle de l’établissement. Les tâches prises en charge par les salariés OGEC y sont exhaustivement décrites.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| DESCRIPTIF DES TÂCHES | À LA CHARGE DE LA SRC | À LA CHARGE DE L’ÉTABLISSEMENT |
| PRODUCTION DES REPAS |  |  |
| Préparation froide des entrées/laitages/desserts | X |  |
| Production chaude | X |  |
| SERVICE |  |  |
| Service au plat en salle à manger maternelles |  | x |
| Service au self | x |  |
| Contrôle des badges au self |  | x |
| CAFETERIA |  |  |
| Contrôle des badges à la cafétéria |  | x |
| PLONGE |  |  |
| Plonge batterie | x |  |
| Plonge vaisselle et plateau | x |  |
| ENTRETIEN ET MAINTENANCE |  |  |
| Entretien courant des cuisines, y compris des locaux de stockage, des vestiaires du personnel et des locaux déchets | x |  |
| Entretien courant du self, des salles à manger | X |  |
| Entretien courant des vitres et baies vitrées | X |  |
| Gestion et évacuation des déchets jusqu’aux poubelles | X |  |
| Nettoyage courant des filtres (hottes, friteuses…) | X |  |
| Entretien annuel des filtres et hottes | X |  |
| Vidange des bacs à graisse | X |  |
| Elimination des huiles de friture | X |  |
| Valorisation des bio-déchets |  | x |

### Prise en charge des frais d’exploitation des cuisines, offices et salles de restaurant

Le détail des frais d’exploitation à prendre en charge par le prestataire est donné dans le bordereau de prix unitaire.

## Continuité de service

La société de restauration mettra tout en œuvre pour assurer la continuité de service. A ce titre, elle rédigera dans son offre une note présentant les dispositions qu’elle compte mettre en œuvre pour assurer cette continuité de service.

Notamment, en cas de grève du personnel de la société de restauration, celle-ci s’engage à mettre tous les moyens en œuvre pour assurer la continuité de la fourniture de prestations de qualité, telles que prévues au contrat.

## Commissions menus et restauration

Une commission Menus se réunira tous les …….….. pour élaborer les menus. Les propositions de menus seront transmises 4 semaines avant la commission par mail à l’établissement.

Une commission Restauration se réunira trois fois l’année. Elle aura pour but d’assurer un suivi de la satisfaction des convives et des engagements contractuels du prestataire.

## Sécurité alimentaire et contrôle bactériologique

La société de restauration assurera la mise en place et le suivi de toutes les procédures et les contrôles nécessaires, afin d'assurer la sécurité alimentaire optimale, et ce, conformément aux textes législatifs et réglementaires, et notamment les directives européennes en vigueur. Elle prévoira l'intervention régulière d'un laboratoire de contrôle indépendant, susceptible de réaliser des analyses biologiques et des contrôles du type « check-list » dont les résultats seront communiqués à l’établissement. Il sera réalisé annuellement au minimum 4 contrôles « check-list ».

Notice : Un **contrôle de type « check-list »** est un audit réalisé par une société de contrôle spécialisée (Mérieux, Agroanalyses, etc.) qui va vérifier la bonne application d’un certain nombre de points de contrôle à l’instar d’un contrôle technique automobile.

Il concerne les installations en cuisine (ex : conformité et équipement des lave-mains), le matériel (ex : réserves réfrigérées en nombre suffisant), mais aussi les procédures d’hygiène mises en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (relevé des plats témoins, contrôle des températures des plats, etc.).

D’autre part, la société de restauration s'engage à suivre, à ses frais, la qualité bactériologique de sa prestation. Elle procèdera sur chaque site de restauration sur place à des analyses de surface et à des contrôles bactériologiques mensuels portant sur 3 produits minimum.

Les résultats de ces analyses sont communiqués à l’établissement. La société de restauration communiquera les coordonnées et les références de l'organisme chargé de ce contrôle.

Chaque mois, un rapport sur les procédures mises en œuvre et les contrôles effectués sera remis à l’établissement. Toute visite et rapport de la DDPP sera transmis à l’établissement. Les plans d’actions correctifs seront mis en place par la société de restauration et transmis pour information. La société de restauration élaborera un Plan de Maitrise Sanitaire en début de contrat, elle en transmettra un exemplaire à l’établissement.

## Animations à thème

La société de restauration mettra en place des animations à thème autour du repas.

La société de restauration précisera dans son offre le planning des repas améliorés et à thème qu’elle mettra en place ainsi que les moyens matériels et humains mis en œuvre. Ces repas sont facturés au prix normal.

La qualité et la fréquence des animations sont un des critères de choix du prestataire. Entre autres, il sera analysé les propositions d'animations durant les fêtes catholiques et calendaires, les propositions de repas à thèmes, etc.

## Locaux et matériels

La société de restauration intervient dans les locaux des cuisines et salles de restaurant de l’établissement qui, à ce titre, lui garantit la mise à disposition des locaux, équipements et matériels, nécessaires et adaptés notamment aux règles d'hygiène et de sécurité au travail telles que prévues par :

* les articles [R 237-1 à R 237-28 du Code du Travail](https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do;jsessionid=C44D95BDCBB225D08A0838A797799A92.tplgfr43s_1?idArticle=LEGIARTI000018510712&cidTexte=LEGITEXT000006072050&dateTexte=19941229&categorieLien=id&oldAction=) afférents à la sécurité des intervenants extérieurs et/ou les dispositions qui viendraient à les modifier ou remplacer,
* le règlement [(CE) 178/2002](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32002R0178), le règlement [(CE) 852/2004](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex%3A32004R0852) et le règlement [(CE) 853/2004](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/TXT/?uri=CELEX:32004R0853) ainsi que toutes dispositions réglementaires d'application, relatives à l'hygiène des denrées alimentaires.

En outre, la société de restauration est autorisée à utiliser pour sa prestation, les accès aux locaux dans des conditions visées au plan de prévention pendant toute la durée du contrat. L’établissement peut, à tout moment, contrôler les conditions d'utilisation par la société de restauration des installations, équipements et matériels qu'il aura mis à sa disposition.

Conformément aux prescriptions du Code du Travail, les Parties procéderont, préalablement à l'exécution des prestations, à une inspection commune des lieux de travail, des installations qui s'y trouvent et des matériels mis à disposition. A l'issue de cette inspection, les parties dresseront contradictoirement :

* un état des lieux des installations, comprenant notamment un état des locaux et un inventaire quantitatif et qualitatif des équipements et matériels des cuisines, des restaurants et des offices de remise en température ; et
* le plan de prévention relatif à l'hygiène et la sécurité, visé aux articles R 237-7 et suivants du Code du Travail.

L’état des lieux sera annexé au contrat et fera l’objet d’un contrôle contradictoire en fin de contrat. La société de restauration s’engage à rembourser tous frais que l’établissement pourrait être amené à supporter pour réparer l’usure anormale des équipements.

## Développement durable

La société de restauration précisera la politique de développement durable qu’elle souhaite mettre en place sur le restaurant.

Une pesée des déchets alimentaires en cuisine et en salle sera réalisée à chaque fin de service de manière à évaluer le gaspillage alimentaire. Le résultat des pesées sera affiché dans le restaurant. Un diagnostic sera réalisé 2 mois après le début du contrat par le prestataire pour identifier les sources du gaspillage et un plan d’actions sera élaboré pour réduire le gaspillage. Un suivi du gaspillage alimentaire sera présenté à chaque commission restauration.

Info : La lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective est un objectif national encadré par de nombreuses lois, dont la loi Egalim. Pour en savoir plus : [Lutter contre le gaspillage alimentaire – Infos Isidoor](https://infos.isidoor.org/kb/lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire/). Les pesées quotidiennes sont un bon indicateur pour suivre la satisfaction des convives et le gaspillage alimentaire.

Le tri des déchets sera organisé. Une valorisation des déchets alimentaires sera proposée en option (ex : composteur sur place, recours à une société spécialisée). La possibilité de donner à une association caritative des repas non servis ou des produits dont la date de péremption est proche sera étudiée.

Un plan d’allumage des matériels sera proposé pour une bonne gestion des fluides.

Info : Les tables de tri proposées par les sociétés de restauration sont souvent chères. L’option de les faire fabriquer ou de les acheter en direct peut être étudiée pour limiter le coût.

Un plan de réduction progressif des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique sera proposé pour aller vers une élimination totale en 2025, pour respecter la loi Egalim.

Info : Pour devancer la loi Egalim, il pourrait également envisagé d’interdire des barquettes jetables en plastique et demander l’utilisation exclusive de matériaux inerte comme l'inox, la céramique et le verre pour le stockage, le réchauffage et le service.

## Manquements aux obligations contractuelles

En cas de non-respect des obligations décrites dans le présent cahier des charges, l’OGEC pourra dénoncer le contrat dès lors que ces manquements s’avèrent graves, récurrents, et sans effet après mise en demeure.

En cas de faute grave telle que stipulée ci-après, l’établissement se réserve le droit de mettre fin au marché sans préavis.

Par faute grave, il est entendu :

* Une TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective) avérée relevant de la responsabilité de la SRC
* Le non-respect des règles élémentaires d’hygiène et sécurité alimentaire, constaté par la personne publique (DDPP, Inspection du Travail, etc.) dans le cas de non-conformités majeures donnant lieu à une mise en demeure
* Le non-respect récurrent des engagements contractuels
* Le non-respect de la continuité du service

L’établissement se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire du contrat.

Notice : Il peut s’avérer utile de prévoir au contrat un certain nombre d’étapes permettant à l’OGEC de ne recourir à la sanction ultime (dénonciation du contrat) qu’en cas de nécessité majeure.

Dans ce contexte, l’OGEC choisira d’inscrire au contrat des pénalités progressives émises en cas de manquement aux obligations du contrat. Elles peuvent être forfaitaires ou liées au nombre de repas concernés.

Les montants doivent être adaptés au nombre de repas servis. Quelques propositions :

* Non-respect des heures de service : 100€/défaut
* Changement de menu sans information préalable : 100 euros/défaut
* Non-respect des équilibres nutritionnels, structure des repas non conformes au contrat, non-respect des grammages : 0,5€ / repas / jour
* Rupture en fin de service : 200 euros forfaitaire
* Satisfaction des convives inférieure à 80% après enquête : 500€ par enquête
* Non-transmission des résultats des analyses bactériologiques : 500€/défaut
* Non-respect des procédures d’hygiène : 500€/défaut
* Non-respect injustifié du plan d’animation validé en début d’année : 500€/défaut
* Retrait d’un salarié du site sans information à l’établissement : 1000€/infraction
* Modification sans information de la structure de l’équipe en termes de compétences (gérant, chef de cuisine et chef de partie pour le secondaire, chef cuisinier pour le primaire, …) : 1500€/infraction

Le respect des engagements concernant la qualité des denrées alimentaires risque d’être difficile la première année d’application de la loi Egalim. Il semble prudent de ne pas introduire de pénalités, au moins en année 1 mais pourquoi pas prévoir la non-application de la révision des prix en cas de non-respect des engagement prévus au contrat. Le meilleur levier reste la possibilité de pouvoir rompre le contrat avec 3 mois de préavis.

# Format de réponse et documents à produire

Chaque candidat aura à produire un dossier complet de réponse comprenant les pièces suivantes, datées et signées par lui :

* Le bordereau de prix unitaires et en masse (sur la base du tableau en Annexe 1. Bordereau de prix unitaires vierge)
* Une note de synthèse chiffrée de sa participation à la vie de l’établissement
* Les cycles de menus par typologie de convives et par type de repas sur 4 semaines
* Une note descriptive sur la qualité des denrées alimentaires et leur approvisionnement (sur la base du tableau en Annexe 3. Engagements concernant la qualité des denrées alimentaires)
* L’organisation type du temps de travail, avec les horaires des personnes affectées aux différentes tâches (sur la base du tableau en Annexe 2. Trame organisation type du temps de travail)
* Une note présentant les dispositions mises en œuvre pour assurer la continuité de service
* Le planning annuel et le descriptif des repas améliorés et à thème
* Une note descriptive sur sa politique de développement durable
* Un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire
* Le cahier des charges daté et signé, à accepter sans aucune modification
* Des informations sur la société de restauration :
  + Copie de l’extrait K BIS
  + Structure de la société dans son activité restauration scolaire
  + Données financières (Comptes de résultats et bilans des 3 dernières années)
  + Liste de références comparables au restaurant de l’établissement avec le nom de l’établissement et les coordonnées d’un interlocuteur
  + Calendrier des procédures de mise en service, compte à rebours, ainsi que les déclarations nécessaires d’ouverture auprès des services fiscaux, légaux, vétérinaires à la charge de la société de restauration
  + Nom et CV du responsable (gérant, chef gérant, etc.)

# Critères d’attribution du marché

L’examen des offres s’effectuera en fonction des critères définis dans cette section. A chaque critère sera attribué un pourcentage de pondération tel que présenté ci-dessous.

|  |  |
| --- | --- |
| CRITÈRES | % DE PONDÉRATION |
| * Critère économique (prix) * Critères qualitatifs :   + Qualité des menus proposés (variété, originalité, valeur nutritionnelle des plats, nombre d’animations, etc.)   + Qualité des denrées utilisées (% bio, % produits labellisés, % viande française, % œufs de poules élevées en plein air, etc.)   + Pertinence de l’organisation (volume d’heures hebdomadaire attribué à la restauration, compétences, expérience, etc.)   + Qualité du chef gérant mis à disposition (expérience, références, etc.)   + Qualité du projet de restauration   + Qualité du projet de développement durable   + Etc. | %  %  %  %  %  %  %  % |

# Calendrier et interlocuteurs de la consultation

Le calendrier prévisionnel de la consultation est le suivant. Il est susceptible d’être modifié en fonction des contraintes de l’établissement et de la société de restauration.

Notice : Il faut prévoir environ 3 mois pour mener à bien une consultation sérieuse.

L’élaboration d’un calendrier évite les dérapages. Un calendrier est décrit ci-dessous à titre indicatif. Complétez-le avec vos échéances.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *Date à titre indicatif* | Date |
| Lancement de la consultation et envoi du cahier des charges aux SRC | *Semaine 0* |  |
| Réception des candidatures | *S+2* |  |
| Visite par les candidats des installations de l’établissement (non obligatoire) | *S+3* |  |
| Remise des offres par les candidats | *S+4* |  |
| Analyse des offres et sélection des candidats admis aux oraux | *S+6* |  |
| Oraux de présentation des offres par les admissibles | *S+7* |  |
| Demande de précisions éventuelles | *S+8* |  |
| Remise des offres finales | *S+9* |  |
| Analyse des offres finales et choix du prestataire | *S+11* |  |
| Rédaction du contrat sur la base du cahier des charges et de l’offre | *S+12* |  |

L’interlocuteur de l’établissement sera, tout au long de cette consultation :

* Mme/M. :
* Fonction :
* Tel :
* Adresse mail :

Les candidats sont invités à transmettre leur offre sous 2 plis cachetés portant les mentions :

* Offre pour la gestion du restaurant de l’établissement
* NE PAS OUVRIR

Ces 2 plis devront être remis contre récépissé ou, s’ils sont envoyés par la poste, par pli recommandé avec avis de réception, parvenir à destination avant la date limite de réception des offres indiquées sur la page de garde du présent document et ce, à l’adresse suivante :

* Mme/M. :
* Fonction :
* Adresse :

Les plis qui seraient remis ou dont l’avis de réception serait délivré après la date et l’heure limites précitées ainsi que remis sous enveloppe non cachetée, ne seront pas retenus.

En plus de ces documents papier, et ce de manière obligatoire et dans les délais impartis, les candidats transmettront les plis par voie électronique à l’adresse mail suivante : …………

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront faire parvenir au plus tard 3 jours avant la date limite de réception des offres, une demande mail à ……………………

Ces demandes feront l’objet d’une réponse par mail adressée à tous les candidats, dans un souci de transparence et d’égalité entre les candidats. Aucune demande orale ou écrite ne sera acceptée.