



CAHIER DES CLAUSES RELATIVES A LA RESTAURATION SCOLAIRE

SOMMAIRE

1. Organisation générale

- 1.1 Définition du besoin
- 1.2 Missions du Restaurateur

2. Prestation à fournir

- 2.1 Période
- 2.2 Prestations fournies
- 2.3 Menus et spécifications qualitatives et/ou quantitatives :
- 2.4 Nombre de repas

3. Conditions d'exploitation relevant du TITULAIRE

- 3.1 Matériels mis à disposition par LE TITULAIRE
- 3.2 Personnels
- 3.3 Hygiène et sécurité des produits
- 3.4 Hygiène et sécurité des locaux
- 3.5 Sécurité incendie
- 3.6 Assurances du prestataire
- 3.7 Variantes

4. Matériels et moyens mis à disposition par le LYCEE

- 4.1 Locaux
- 4.2 Matériels
- 4.3 Moyens en personnel de surveillance

5. Vérifications par le Lycée de l'exécution des prestations

- 5.1 Contrôles permanents par le LYCEE
- 5.2 Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

6. Commission de restauration

7. Modalités d'inscription, de paiement et du contrôle d'accès

8. Durée du contrat

9. Prix et révision du prix

10. Présentation et procédure de consultation

Introduction

Le présent cahier des clauses relatif à la restauration scolaire du Lycée Français International Marguerite Duras LE LYCEE contient l'essentiel des prescriptions à observer. Il est complété par un plan architectural de la zone restauration scolaire. En outre, le règlement de la consultation prévoit les documents à fournir au titre de l'offre.

1. Organisation générale

1.1. Définition du besoin.

Le service de restauration scolaire assuré par un prestataire extérieur LE TITULAIRE a pour objet de permettre la prise de repas par les élèves et les personnels de l'établissement à raison de cinq jours par semaine du lundi au vendredi. La confection et la distribution des repas sont effectuées sur place dans les locaux du Lycée.

LE TITULAIRE assure la prestation complète de la commande des marchandises au nettoyage des locaux.

1.2. Missions du RESTAURATEUR.

Considérant l'importance d'un service de restauration scolaire dans la vie d'un établissement, LE TITULAIRE, sous le contrôle de l'établissement, a un champ de missions multiples :

- Mission de nourrir : LE TITULAIRE doit respecter les règles nutritionnelles en favorisant une alimentation équilibrée, variée et de qualité conformément aux besoins avérés d'une population d'enfants et d'adolescents.
- Mission de participer à l'éducation :
L'élève utilisateur du service de restauration doit être en situation d'apprendre et/ou de parfaire ses connaissances en matière de règles d'hygiène alimentaire. De plus, la fréquentation du service de restauration scolaire doit favoriser l'éveil au goût, vecteur du plaisir de la table.
- Mission de gérer :
De la commande des denrées au service du repas, le prestataire présente à l'établissement les propositions de menus à déterminer au vu d'un effectif prévisionnel de convives, en lien avec des personnels de la commission cantine. La gestion du service de restauration incombe au TITULAIRE ;

2. Prestations à fournir : période, composition et nombre de repas

2.1. Période :

- Le TITULAIRE s'engage à fournir chaque jour le repas de midi, du lundi au

vendredi inclus.

- Le service fonctionnera pendant les périodes de présence des élèves, soit environ
- 36 semaines par an. Le lycée remettra tous les ans, au prestataire, le planning des congés des élèves.
- Les horaires de services des repas sont les suivants : 10h45 à 13h00 mais peuvent évoluer d'une année sur l'autre. Cela fera l'objet d'une communication au prestataire, en début d'année scolaire.

En cas de fermeture temporaire ou définitive de l'établissement pour cas de force majeure (épidémies, guerres, expulsion, etc.), le contrat sera rompu sans préavis. Aucune indemnisation ne sera versée au prestataire.

2.2. Prestations fournies :

- **Service à table** pour les élèves du lycée (de la Petite Section au CE2), les repas seront obligatoirement composés de :
 - ⓪ Une entrée et ou une soupe ;
 - ⓪ Un plat principal contenant des protéines (viande, poisson, œufs, tofu), un féculent et un légume ;
 - ⓪ Un laitage ;
 - ⓪ Dessert ;
 - ⓪ Eau;
 - ⓪ Pain;
 - ⓪ Assaisonnements.

- **Self -Service** pour les élèves du CM1 à la Terminale ainsi que le personnel du lycée, les repas seront composés de :
 - ⓪ Une entrée au choix (une occidentale et une asiatique) + une soupe ;
 - ⓪ Deux plats principaux au choix contenant des protéines (viande, poisson, œufs), un féculent et un légume
 - ⓪ Prévoir la possibilité quotidienne d'une composition d'un menu végétarien (Attention le tofu ne doit pas être le seul élément en apport protidique);
 - ⓪ Un laitage ;
 - ⓪ Dessert ;
 - ⓪ Eau-
 - ⓪ Pain;
 - ⓪ Assaisonnements et condiments.

- **Sorties solaires** : il sera demandé au prestataire de fournir un repas froid conservé dans une glacière:

- De la maternelle au primaire :
 - 1 bouteille d'eau ;
 - 1 sandwich confectionné en accord avec les responsables de l'école pour sa composition ;
 - 1 Fromage avec un morceau de pain ;

- 1 Fruit ;
- 1 Gâteau individuel enveloppé.
- Au secondaire :
 - 1 bouteille d'eau ;
 - 1 sandwich confectionné en accord avec les responsables de l'école pour sa composition ;
 - 1 Fromage avec morceau de pain ;
 - 1 Fruit ;
 - 1 Gâteau individuel enveloppé.

A noter que le LYCEE fournira au TITULAIRE, au minimum 48h avant les demandes de préparations. Les glacières seront livrées au départ des bus. Un relevé de température sera effectué au départ suivant un protocole HACCP.

➤ **Cafétéria** : préparations et conservation dans les normes HACCP
Propositions à faire par le TITULAIRE

➤ **Prestations diverses** :

A la demande du CLIENT, le TITULAIRE pourra être amené à réaliser des cocktails, buffets, etc. y compris en dehors des temps scolaires, après 17h00.

2.3. Menus et spécifications qualitatives et/ou quantitatives :

2.3.1 : Les projets de menus seront établis en collaboration avec certains membres de la commission cantine un mois à l'avance par le TITULAIRE qui seront soumis au Proviseur pour approbation.

Les menus proposés doivent comporter deux types de cuisine : occidentale et asiatique. Des suppléments en légumes et féculents seront systématiquement prévus par rapport aux quantités de base, afin de pouvoir resservir les convives qui le souhaitent tout en respectant une logique de non gaspillage.

Quotidiennement, le TITULAIRE s'engage à proposer des alternatives sans porc, la possibilité d'un menu végétarien ainsi qu'un choix en légumineuses.

Le TITULAIRE se réserve la faculté de modifier les menus en fonction des contraintes d'approvisionnement sans que cela puisse nuire ni à la qualité, ni à la valeur nutritionnelle des repas.

Le TITULAIRE s'engage à fournir durant l'année scolaire des activités culinaires telles que :

- les menus liés aux fêtes du calendrier : repas de Noël, galette des rois, crêpes de la chandeleur, nouvel an Vietnamien ;
- menus culturels : un menu régional français, 1 fois par mois, un menu « découverte du monde » 1 fois par mois ;
- menus liés aux événements nationaux : Semaine du goût, semaine internationale, etc.

Le principe étant de proposer une animation thématique pour susciter la curiosité alimentaire de chacun(e).

2.3.2 : Le TITULAIRE s'engage à la mise en place de deux journées par mois basé sur des produits issus de l'agriculture biologique. Durant cette journée le TITULAIRE proposera un set menu bio occidental ou asiatique (entrée, soupe, plat principal, légume, produit laitier et fruit). Les jours seront à déterminer après un entretien entre le LYCEE et le responsable de site du TITULAIRE

2.3.3 : Le TITULAIRE s'engage à fournir pendant la durée du contrat du riz certifié GAP. Les documents seront conservés par le TITULAIRE et sera mis à disposition du LYCEE sur simple demande au responsable de site.

2.3.4 : Le TITULAIRE s'engage à s'approvisionner auprès de producteurs et de distributeurs à même de garantir la traçabilité des denrées qu'elles proviennent du Vietnam ou qu'elles soient importées.

Le TITULAIRE s'engage à s'approvisionner auprès des fournisseurs commercialisant les produits (riz/légumes) selon normes conseillées par le Ministère de l'Agriculture et du Développement en matière d'utilisation des pesticides (GAP/Good Agricultural Practices)

L'eau de boisson, ainsi que l'eau de cuisson et de préparation doivent être obligatoirement des eaux dont la qualité sanitaire correspond aux normes internationales, sans risques pour la consommation humaine.

2.4. Nombre de repas :

Le nombre de repas journaliers pour les élèves ainsi que pour le personnel est d'environ 1 250 repas répartis comme suit :

- Service à table : 400 repas ;
- Self-service : 850 repas dont 200 à la cafétéria.

3. Conditions d'exécution relevant du TITULAIRE :

3.1 Matériels mis à disposition par le TITULAIRE :

3.1.1 Petits équipements : petits matériels de cuisine, vaisselle, plateaux, serviettes à table et distributeurs de papiers en cuisine etc...

Pendant la durée du contrat, le prestataire devra

- Assurer l'entretien courant, et le remplacement s'il y a lieu, des matériels de cuisine et de service ainsi que le renouvellement des ustensiles et de la vaisselle lui appartenant.
- Se charger du nettoyage des locaux et des matériels mis à disposition par le lycée.
- Ajouter des équipements en fonction des besoins.
- Remplacer, dans les délais les plus brefs, le matériel défectueux ou ne correspondant plus aux normes HACCP.
- Apporter des aménagements nécessaires ou ajouter de nouveaux équipements à la demande du Lycée.

3.1.2 Gros équipements :

- Le lycée fournit les équipements lourds existants (l'inventaire est joint dans le présent CDC)
- Tout projet d'achat supplémentaire ou de renouvellement devra être dûment justifié et faire l'objet d'un accord entre le TITULAIRE et le LYCEE dans un délai suffisant afin de respecter les préconisations du présent cahier des charges.

3.2 Personnels :

Le TITULAIRE recrute et rémunère le personnel nécessaire et l'emploie sous sa seule responsabilité. Le TITULAIRE s'engage à appliquer les textes législatifs et réglementaires en vigueur au Vietnam en matière de sécurité sociale et de législation du travail.

Le CLIENT peut exercer un droit de regard sur les conditions de travail du personnel recruté par le TITULAIRE

Ce personnel devra se conformer aux règlements relatifs à la sécurité et à l'hygiène en vigueur dans la cuisine et dans l'établissement. Les Services doivent être exécutés et complétés par le TITULAIRE selon les normes les plus élevées et à la satisfaction du CLIENT, aux heures stipulées dans le cahier des charges ou le calendrier particulier ou autrement convenu.

Le TITULAIRE s'engage à recruter un Chef cuisinier ayant des compétences reconnues dans la gastronomie française (apporter des précisions du CV des personnels et des diplômes certifiés) et un responsable de site francophone présent tous les jours de la semaine.

➤ Hygiène des personnels :

En matière d'hygiène et de sécurité alimentaires, le TITULAIRE s'engage à délivrer et à expliquer à chaque personnel un guide de bonne pratique hygiénique.

Les règles d'hygiène du personnel reposent sur les prescriptions suivantes, à respecter au quotidien :

- Le bon état de santé des personnels,
- Le port obligatoire d'une tenue spécifique de travail,
- Le lavage des mains.
- Un ou des lavabo(s) à commande non manuelle,
- Savon bactéricide,
- Brosse à ongles,
- Un ou des essuie-mains à usage unique.

A cet effet, le TITULAIRE doit prévoir l'installation et la fourniture du matériel utile en nombre suffisant :

➤ Formation :

Le personnel participant au service de restauration scolaire doit être formé et qualifié aux tâches confiées par le prestataire. Le prestataire présente une liste actualisée du personnel au lycée qui se réserve le droit d'apprécier la qualité de travail de chacun des agents composant l'équipe mise à disposition.

Le prestataire doit former aux règles d'hygiène son personnel nouvellement recruté, avant la prise de fonction. A ce titre, le prestataire est tenu de communiquer au lycée l'attestation de stage du personnel.

Le prestataire doit également mettre en place, tous les ans, un plan de formation du personnel. Le prestataire est tenu d'en informer au lycée. Des réunions bilan annuel se tiendront chaque année entre le TITULAIRE et le LYCEE.

3.3 Hygiène et Sécurité des produits

3.4

Le prestataire s'engage à respecter strictement la réglementation vietnamienne (services vétérinaires et de santé du Comité Populaire d'Ho Chi Minh ville) ainsi que les normes internationales en vigueur régissant les mesures d'H.A.C.C.P

- Le Concept d'HACCP : le prestataire doit appliquer le concept *Hazard Analysis of critical control points*.
A ce titre, l'exploitant du service de restauration doit être en mesure de respecter le principe de la marche en avant de la réception des matières premières jusqu'à la distribution des produits finis. Les étapes d'élaboration et de distribution des produits doivent être effectuées selon un cheminement interdisant tout croisement avec des produits souillés.
- Contrôles bactériologiques, chimiques des denrées et de l'eau du robinet : sont assurés par le prestataire à la demande du lycée. Ils seront pris en charge par le prestataire et réalisés selon les normes en vigueur. Les résultats devront être transmis au lycée dès réception. Le protocole mis en place devra être décrit dans la réponse à l'offre. A noter que le prestataire devra vérifier le résultat des analyses effectuées et les archiver.

3.4 Hygiène et sécurité des locaux (cf. art.5 de l'acte d'engagement)

- Hygiène et entretien des locaux : le TITULAIRE devra effectuer un nettoyage journalier et la désinfection des locaux de cuisine, poubelles et des salles à manger. Les périodes de congé des élèves et le samedi matin devront être mis à profit pour effectuer les gros nettoyages. Le matériel utilisé pour le nettoyage doit être conforme aux normes françaises (balai, mono brosse, etc.)
- Le TITULAIRE est tenu de respecter les consignes de nettoyage imposées par les règles HACCP, notamment en ce qui concerne l'affichage dans les locaux.
- Le protocole mis en place devra être joint dans la réponse à l'offre. Son objectif sera toujours de s'approcher au plus près de l'application des normes françaises dans ce domaine.
- Dératisation et désinsectisation : le TITULAIRE devra mettre en place un moyen efficace de dératisation et de désinsectisation à l'intérieur des locaux mis à leur disposition.

3.5. Sécurité incendie

- Au vu des prescriptions réglementaires locales, le TITULAIRE choisi doit respecter les consignes de sécurité mises en place par la Direction. La charge et l'installation du matériel de lutte contre l'incendie incombent au LYCEE.
- La sensibilisation aux risques d'incendie et la formation à l'utilisation des matériels type extincteurs relèvent de la responsabilité du RESTAURATEUR.

3.6 Assurances (cf. art.5 de l'acte d'engagement)

Le TITULAIRE s'engage à souscrire toutes les assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, et en particulier les risques résultants d'intoxications alimentaires, la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion de la livraison, du stockage, de la préparation des denrées, ainsi qu'à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité.

Le TITULAIRE joindra à leur offre les attestations d'assurance en cours de validité de leur entreprise et devra fournir chaque année une attestation d'assurance indiquant l'ensemble des garanties.

3.7 Variantes

L'attention du candidat est tout particulièrement attirée sur l'obligation qui lui est faite, sous peine de nullité de son offre, de remettre une proposition absolument conforme à la solution de base telle que décrite dans le dossier de consultation.

Cependant, toute faculté lui est laissée de proposer une ou plusieurs variantes qui ne seront toutefois examinées que dans la mesure où il aura répondu à la solution de base.

Ces variantes seront proposées sur un document distinct de l'offre de base.

Les variantes sont autorisées par l'acheteur.

Les candidats peuvent présenter une solution variante consistant à fournir une proposition financière et/ou d'optimisation des coûts dans le respect des exigences minimales définies dans le RC. Ils veillent particulièrement à rendre leur offre variante explicite et transparente.

Pour ce faire, les candidats transmettront :

- Un cadre de décomposition du prix global et forfaitaire (DPGF) dûment complété ;
- Un cadre mémoire technique dûment complété ; en ce qui concerne la solution variante, le candidat veillera à identifier l'ensemble des avantages financiers et techniques en découlant, notamment au regard de la solution de base.

- Le cas échéant, tout autre document permettant la bonne compréhension de la proposition.

4. Matériels, Locaux & Moyens en personnel mis à disposition par le LYCEE

4.1. Locaux :

- Les locaux (réfectoire et cuisine)
- L'eau, l'électricité et le téléphone : un relevé des consommations sera effectué tous Les mois. Ces consommations seront facturées au prestataire. Dans leur intégralité, sur la base de la consommation constatée.

4.2. Equipements lourds de cuisine :

- ✓ Les équipements lourds installés figurent sur la liste en annexe ;
- ✓ Tout projet d'achat supplémentaire ou de renouvellement doit être dûment justifié et faire l'objet d'un accord entre le TITULAIRE et le LYCEE dans un délai suffisant afin de respecter les préconisations du présent cahier des charges.

4.3. Moyens en personnel de surveillance cantine :

- Le LYCEE mettra en place lors de chaque service une équipe de surveillants à la cantine afin de :
 - Surveiller les enfants pendant le temps de repas et s'assurer de son bon déroulement
 - Accompagner les enfants sur le volet pédagogique du repas (pour le primaire)
 - Permettre une rotation efficace en cantine

6. Vérification par le Lycée de l'exécution des prestations :

Afin d'effectuer ces opérations de suivi par le LYCEE dans les meilleures conditions, le TITULAIRE tient à la disposition du LYCEE, les pièces comptables et les documents techniques.

5.1. Contrôles permanents effectués par le Lycée

Le LYCEE peut, à tout moment et sans en référer préalablement au RESTAURATEUR, procéder à tout contrôle qu'il jugerait nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Les contrôles seront effectués par une ou plusieurs personnes mandatées par le proviseur pour le suivi du contrat, et qui pourront se rendre sur tous les lieux contribuant à la réalisation de la prestation (cuisine, fournisseurs, producteurs,

etc...) et se faire communiquer toute information relative aux spécifications contractuelles de la fourniture.

A chaque début de l'année scolaire, le prestataire doit fournir au Lycée

- La liste du personnel (avec photo), le contenu des formations suivies par ce personnel, et la mise à jour de la liste (en cas de changement)
- Le plan de formation du personnel aux règles d'hygiène
- Les fiches techniques des denrées, les certificats vétérinaires correspondant.
- Les documents relatifs aux inspections des services des autorités locales sur les sites du prestataire.
- Les documents relatifs aux procédures mises en place par le TITULAIRE et à la vérification de leur respect, notamment vis-à-vis de l'origine et de la qualité des ingrédients, le respect de la chaîne du froid, des conditions de stockage, de l'hygiène lors de la préparation des plats etc.
- La liste et le résultat des analyses effectuées sur les denrées, l'eau, sur les surfaces des locaux et les équipements, les contrôles de température, etc...
- Le TITULAIRE s'engage à assurer le suivi bactériologique des prestations par analyse mensuelle et transmet mensuellement au LYCEE les analyses effectuées.

5.2 Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Le LYCEE peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au RESTAURATEUR, pour les contrôles bactériologiques ou de recherche de résidus chimiques à sa convenance.

6. Commission cantine

Une commission cantine de régulation de la qualité des repas et plus généralement de clauses du cahier des charges, est constituée au sein du Lycée. Cette instance est composée de représentants des différents acteurs de la communauté scolaire (élèves, personnels, parents, administration), et éventuellement de spécialistes. Le responsable du site et le chef de cuisine représentants du TITULAIRE sont membres de cette commission, qui se réunit plusieurs fois par an.

7. Modalités d'inscription, de paiement et du contrôle d'accès à la cantine

- Installation de 3 contrôles informatisés d'enregistrement en temps réel : cafétéria, réfectoires 1 et 2. Il faudra tenir compte du RGPD (Règlement général sur la protection des données – UE 2016/679) ;
- Inscription, encaissement des forfaits (trimestriels) et vente des tickets (par repas) sont assurés par le lycée qui transmet en début de l'année scolaire (pour les forfaits), la liste des élèves/personnels inscrits à la cantine. Le lycée communique au prestataire toute modification concernant les nouveaux arrivants et les départs.
- Le TITULAIRE assure la saisie, la délivrance des cartes magnétiques aux usagers et le contrôle des entrées ;
- La 1^{ère} carte est délivrée gratuitement par le TITULAIRE à chaque élève / personnel (même si le TITULAIRE était reconduit) ; Elle devra être de bonne qualité

- afin de durer le temps du contrat ;
- Le reversement des sommes dues au TITULAIRE se fera chaque mois sur présentation d'une facture rouge (avec TVA) prenant en compte le nombre des repas réellement consommés qui auront été validés au préalable par le service de gestion du CLIENT ;
 - Le TITULAIRE est tenu de communiquer quotidiennement à la Vie Scolaire la liste des élèves n'ayant pas déjeuné à la cantine
 - Le règlement s'effectuera par virement bancaire au vu des factures rouges émises par le TITULAIRE et reçues par le CLIENT.

8. Durée du contrat

Le présent marché est conclu pour une durée de deux ans, du 01/09/2025 au 30/06/2027 (jour à confirmer) A l'échéance, sauf dénonciation par l'une ou l'autre partie au moyen d'un courrier délivré trois mois avant le terme, **le contrat sera reconduit pour une période d'un an renouvelable 2 fois**, aux clauses et conditions prévues dans le présent cahier des charges.

9. Prix et Révision du tarif des repas

Prix : les prix sont définis dans l' article 4 de l'AE. Ils sont exprimés en Vietnam Dong (VND) et définitifs pour la première année de l'accord-cadre.

La date d'établissement des prix est la date limite de remise des offres. La date d'établissement des prix est la date limite de remise des offres.

- L'évolution des tarifs ne peut intervenir qu'une fois par an avant la rentrée scolaire en accord avec le CLIENT.
- Elle est notifiée au CLIENT avant le 15 AVRIL précédant sa date d'application.
- Ces tarifs sont forfaitaires pour les abonnements annuels et unitaires pour la prestation au repas.
- La monnaie utilisée dans l'acte d'engagement et ses annexes est le Vietnam Dong (VND).

10. Présentation et procédure de consultation

11.1 Pièces constitutives du marché :

- Le présent cahier des charges
- L'acte d'engagement, tarifs et protocoles
- Liste des équipements lourds
- Contrat RGPD

A, Ho Chi Minh, le

Le titulaire,

Pour l'AEFE, le proviseur du lycée français international Marguerite Duras

Jean Hugues MOTA

