



CAHIER DES CHARGES POUR LA SELECTION D'UNE SOCIETE DE RESTAURATION

Sommaire

1. AVANT-PROPOS	1
2. PRESENTATION GENERALE DU LFIP	2
3. CADRE JURIDIQUE.....	2
4. CARACTERISTIQUES DU SERVICE DE RESTAURATION	3
5. DENREES – POLITIQUE D'ACHAT.....	4
6. DEMARCHE QUALITE – CONTROLES BACTERIOLOGIQUES – HACCP	5
7. DEVELOPPEMENT DURABLE	6
8. PERSONNEL.....	6
9. ASSURANCES – RESPONSABILITES.....	7
10. REPARTITION DES CHARGES D'EXPLOITATION.....	8
11. FACTURATION PAR LA SOCIETE DE RESTAURATION	10
12. COMPOSITION DE L'OFFRE.....	10
13. CALENDRIER.....	11

1. AVANT-PROPOS

L'établissement lance une consultation auprès de sociétés de restauration pour la gestion du restaurant des élèves et du personnel à partir de **septembre 2018**.

Le présent document a pour objet de définir les conditions d'exploitation du site au travers d'un contrat signé avec la société de restauration sélectionnée.

Les offres des sociétés de restauration seront établies dans le strict respect du présent cahier des charges. Cependant, afin de ne pas brider 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, outre le prix des prestations, ses capacités à s'intégrer dans le projet éducatif de l'établissement, son professionnalisme dans le métier, son ouverture sur les cuisines du monde et sa capacité à valoriser les préparations dans un souci d'une cuisine équilibrée et saine pour la santé, la qualité de gestion de ses ressources humaines, et son aptitude à respecter et à faire respecter sur le terrain les règlements officiels qui fixent le cadre de fonctionnement de la restauration collective et scolaire.

La société retenue aura pour mission essentielle d'assurer une prestation de qualité au quotidien, ce qui entend aussi variété, rapidité, convivialité et compétitivité des prix.

Les interlocuteurs de l'établissement sont dans le cadre de cette consultation :

- Monsieur Patrick Lemièrre, Chef d'établissement du Lycée – Téléphone : 226 153 030
Mel : proviseur@lfip.pt
- Madame Régine Gruner, Directrice administrative et financière – Tél : 226 153 030
Mel : daf@lfip.pt
- Madame Marisa Leblanc, Responsable du service de restauration – Téléphone : 226 153 030
Mel : str@lfip.pt



2. PRESENTATION GENERALE DU LFIP

Le Lycée Français International de Porto, situé au 23 rua Gil Eanes à Porto, est un établissement scolaire de plus de 1140 élèves du niveau maternelle au lycée. L'établissement accueille chaque jour de la semaine à sa demi-pension plus de 800 convives (excepté le mercredi) allant d'enfants de 3 ans aux lycéens de 18 ans et des personnels adultes.

Compte tenu des locaux existants bénéficiant d'une infrastructure adaptée pour une capacité maximale d'accueil de 900 convives, l'établissement recherche à mettre en avant la qualité et la diversité de son service de restauration. Notre objectif est non seulement de rendre ce moment du repas agréable, convivial et de plaisir mais également de l'intégrer comme partie de notre offre éducative au LFIP (savoir, savoir-faire, savoir être). L'hygiène de vie, le savoir nutritionnel, l'ouverture culinaire font partie d'un savoir-être que le LFIP représente dans ses valeurs. Pour cela, il compte sur la capacité de l'entreprise prestataire sélectionnée à s'adapter et à s'intégrer dans une logique éducative et pédagogique.

Les effectifs actuels de l'établissement se répartissent selon le tableau ci-joint :

	externes	Demi-pensionnaires	Total
Maternelles	65	155	220
Elémentaires	154	275	429
Collège	123	220	343
Lycée	64	85	149
Personnels	74	70	144
Total	480	805	1285

Les locaux de restauration comprennent une cuisine avec l'ensemble de son équipement, trois salles à manger (salle pour le personnel, salle pour les maternelles et salles pour les autres élèves), une ou deux lignes de self et des locaux de stockage pour les denrées ainsi que pour les déchets. Les installations de cuisine fonctionnent pour l'essentiel au gaz et à l'électricité. En pièces jointes sont annexées les plans des locaux et la liste des équipements.

3. CADRE JURIDIQUE

Le contrat de gestion que chaque entreprise proposera sera un contrat de forfait à durée déterminée selon une périodicité d'année scolaire (1^{er} septembre au 30 août) renouvelable d'année en année par tacite reconduction sauf résiliation par l'une ou l'autre des parties 3 mois avant la fin de l'année scolaire (au 1^{er} avril). Néanmoins, ce contrat ne pourra excéder 3 ans sans un accord écrit du lycée après éventuellement remise en concurrence.

Selon les termes du contrat, la société de restauration est seule responsable de la gestion financière de son contrat 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. Elle mettra à disposition les personnels nécessaires et qualifiés pour élaborer les menus (en collaboration avec le lycée), pour l'achat des matières premières et des produits nécessaires à l'élaboration des repas, pour la confection et la distribution des repas, pour le nettoyage et l'entretien de la vaisselle, du matériel, des cuisines et des locaux après le service selon un tableau de répartition des charges et responsabilités de travail.

L'établissement mettra à disposition les locaux de restauration et son équipement. En contrepartie, la société de restauration utilisera les locaux confiés, à titre gratuit, avec simple droit d'usage exclusivement pour la confection sur place des repas à destination de la communauté scolaire (élèves, personnels du lycée,



parents d'élèves ou personnalité invitée par l'école). La société n'aura pas le droit d'y créer un fonds de commerce.

4. CARACTERISTIQUES DU SERVICE DE RESTAURATION

4.1 Aspect technique

L'établissement est équipé d'une cuisine permettant la préparation, la réalisation des repas sur place. La prestation de la société de restauration sera réalisée en «liaison chaude» avec une équipe de cuisine complète sur place. Un chef de cuisine aura pour fonction de diriger l'équipe et d'être force de proposition pour la confection des menus ouvert aux propositions de la commission de restauration et chargé d'apporter une plus-value en terme de présentation, de valorisation et de goûts des plats pour un public très diversifié.

4.2 Périodes et jours de fonctionnement

La période de référence est l'année scolaire sur la base de 5 jours par semaine, du lundi au vendredi, et respecte le calendrier scolaire. Les périodes de vacances scolaires sont donc, par principe, à exclure de l'ouverture de la demi-pension. Néanmoins, à la demande de l'établissement, des jours d'ouverture peuvent être décidés durant des permanences pour les personnels ou pour les élèves dans le cadre d'activités extrascolaires pendant certaines périodes de congés.

4.3 Typologie des convives et type de service

Le service de restauration s'adresse à tous les élèves de maternelle, de l'élémentaire, du collège et du lycée. Aux élèves s'ajoutent l'ensemble de la communauté scolaire adulte soit de manière non exhaustive les enseignants, les personnels administratifs, de service et de santé ainsi que les membres de l'association gestionnaire. Peuvent également, sur invitation de l'établissement, être présents au restaurant scolaire des personnes extérieures.

Le service de restauration est un libre-service où les convives passent avec un plateau sur une ligne de self et déposent à la fin du repas leur plateau dans le lieu approprié.

4.4 Horaires de service

Le service est en continu de 11h00 à 14h00 selon un ordre de passage aléatoire pour les adultes et un appel contrôlé pour les élèves. Le tableau ci-joint est l'horaire actuel de passage mais peut être susceptible de modification.

HORAIRES ACTUELS DE SERVICE POUR LE PASSAGE AU RESTAURANT SCOLAIRE						
	heures	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner maternelle	11h45	x	x	x	x	x
Déjeuner primaire	11h45	x	x	x	x	X
Déjeuner collège+lycée	12h35	x	x	x	x	x
Déjeuner adultes	11h00 – 14h00	x	x	x	x	x



4.5 Prestations au restaurant – Composition :

Le repas doit comprendre :

- un hors d'œuvre au choix (minimum trois)
- un plat principal* (avec par alternance un poisson ou une viande) ou un plat végétarien
- une garniture au choix dont un féculent et un légume
- un fromage ou un produit lacté
- un dessert au choix (avec plusieurs fruits de saison et au minimum une pâtisserie maison une fois par semaine)
- le pain et les légumes doivent être servis à discrétion

**sur réservation un plat régime doit être proposé.*

4.6 Fréquentation à prévoir

Les tableaux de fréquentation prévisionnelle, ainsi que les statistiques de fréquentation de l'année précédente, établis par l'établissement, devront permettre à la société de restauration de mieux évaluer le nombre de repas à fournir.

FREQUENTATION HEBDOMMAIRE PREVISIONNELLE 2017/2018					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Maternelle	154	157	67	157	154
Elémentaire	273	278	96	278	276
Collège	214	221	46	221	216
Lycée	86	89	20	89	84
Adultes	70	70-	30	70	70
Totaux	797	815	259	815	800

5. DENREES – POLITIQUE D'ACHAT

5.1 Denrées

Les matières premières et produits entrant dans la préparation des repas devront être de **qualité saine et marchande**.

La société de restauration assurera l'**approvisionnement des denrées et leur stockage** dans les locaux mis à sa disposition, à ses risques et périls, sous réserve du bon fonctionnement des chambres froides et de surgélation.

La société doit indiquer ci-dessous sa politique en matière de confection des repas :

- Les produits frais seront privilégiés, ensuite les produits surgelés.
- Les produits de 4e et de 5e gammes seront limités dans la limite du possible.
- Le poisson sera frais, éventuellement surgelé, en pièce ou en filet sans arrêtes.
- Il ne sera pas accepté de poisson reconstitué.
- La cuisine sera faite sur place.
- Les yaourts et les produits lactés seront non sucrés, de préférence.
- La pâtisserie sera principalement faite "maison".
- Quelle utilisation sera faite de produits issus de l'agriculture biologique (produits BIO) ?



5.2 Menus –Grammages

Les propositions de menus seront établies à l'avance par le prestataire sur 7 semaines selon un plan alimentaire précis validé par un nutritionniste et soumis pour approbation à la «commission restauration» désignée par l'établissement.

Les menus devront **respecter au plus près la saisonnalité, la variété.**

La société devra indiquer dans son offre le cahier des grammages utilisé pour chaque catégorie de convives.

5.3 Animation

La société de restauration devra mettre en œuvre des animations dont elle proposera le **programme à l'avance** à l'établissement pour avoir son accord préalable.

Elle se chargera de l'annonce de la journée d'animation ou du thème, présentera les menus, assurera la décoration, la mise en ambiance, les informations, les idées pour motiver les convives. Ces animations ne devront pas perturber le rythme de travail de l'établissement, et **rester dans les prix habituels** du restaurant. Elles ne devront pas être prétextes à promotion de publicités de marques et de produits.

5.4 Politique d'achat

La société de restauration **détaillera sa politique d'achats :**

- Le cahier des charges pour les fournisseurs et les produits, qui garantit la régularité des conditions d'approvisionnement.
 - La procédure de contrôle sanitaire des fournisseurs, et des produits.
 - La politique vis-à-vis des produits alimentaires issus de l'agriculture transgénique ou contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM).
 - La politique de qualité pour chaque famille de produits, application des normes portugaises et européennes, suivi de la traçabilité.
- Exemple : pour les viandes, tout sera mis en œuvre pour éviter la propagation de l'ESB (encéphalite spongiforme bovine), ce qui exclut l'achat de toute viande en provenance de pays régulièrement touchés par la maladie.
- Produits issus de l'agriculture biologique (produits Bio) : quelle politique de mise à disposition, produits, fréquence ?

6. DEMARCHE QUALITE – CONTROLES BACTERIOLOGIQUES – HACCP

6.1 Démarche qualité

La société de restauration précisera quelle est sa **démarche qualité permanente et le Plan d'Action Qualité** qu'elle mettra en place afin de mesurer la qualité perçue par les convives et répondre à leurs attentes.

Elle définira les moyens qu'elle mettra en œuvre pour y parvenir, en concertation avec le responsable du service restauration de l'établissement (plan de communication, par exemple).

6.2 Contrôles bactériologiques

La société de restauration fera assurer des contrôles bactériologiques réguliers des aliments par un laboratoire d'analyses extérieur.

Elle **donnera à l'établissement :**

- le nom du laboratoire utilisé
- le mode d'intervention et sa fréquence



- le compte-rendu de visite dont copie sera adressée à l'établissement (responsable du service restauration)

Des échantillons-témoins de chaque composante du repas, travaillé par la cuisine, seront conservés chaque jour juste avant le début du service et déposés en chambre froide, pendant 6 jours après le jour de consommation, soit une semaine.

6.3 Normes HACCP

La société de restauration respectera les normes HACCP en vigueur.

Elle garantira la traçabilité de toutes les procédures, dans un archivage clair, et aisément consultable.

6.4 Sécurité au travail

La société de restauration devra indiquer à l'établissement son plan de prévention et de formation du personnel à la sécurité au travail.

6.5 Compte rendu d'activité

La société de restauration rendra compte de son activité une fois par an (au 31 mai) à travers un compte rendu d'activité établi en accord avec l'établissement.

7. DEVELOPPEMENT DURABLE

La société de restauration participe-t-elle au développement durable ? Elle devra présenter dans son offre sa politique en la matière.

Quelles actions concrètes met-elle en œuvre pour respecter une éthique dans ce domaine ?

- Respect de l'environnement, et du développement durable :

- gestion, tri des déchets
- gestion des énergies, (eau, gaz, électricité), afin de diminuer le gaspillage
- produire, et éliminer propre
- Formation du personnel à cette politique.

8. PERSONNEL

8.1 Moyens humains

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 fonctionnement des cuisines qui lui seront confiés tout au long du contrat. Dans son offre de prix, la société de restauration tiendra compte de la mise à disposition par l'établissement de 4 personnes susceptibles d'assurer le nettoyage de la vaisselle, des locaux attenants à la cuisine y compris les salles à manger mais devra en assurer la formation.

Elle s'engagera à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de législation du travail, sécurité sociale et législation fiscale, les textes relatifs à la lutte contre le travail clandestin.

La société de restauration récapitulera dans sa proposition, sur un tableau intitulé "frais de personnel" :

- l'effectif mis en place
- les qualifications
- les horaires de travail journaliers et hebdomadaires



- la masse salariale mensuelle totale
- la masse salariale annuelle totale
- le montant mensuel et annuel des frais de personnel (charges sociales incluses)
- le coût journalier d'une aide de cuisine supplémentaire au cas d'un remplacement d'un personnel du lycée mis à disposition de la société de restauration
- le montant des frais rapporté au couvert servi

L'établissement pourra s'opposer au recrutement ou au maintien d'un ou plusieurs employés de la société de restauration qui ne correspondraient pas aux critères définis ci-dessous 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.

Chaque employé disposera d'une paire de chaussures de sécurité réglementaire fournie par l'employeur.

Le service doit être effectué avec courtoisie et dans les horaires prescrits. Le personnel devra avoir, vis-à-vis des convives, une attitude correcte et courtoise.

Le personnel devra respecter le règlement intérieur propre à son employeur, ainsi que celui de l'établissement en ce qui concerne l'hygiène, la sécurité, les conditions d'accès sur le site.

La société de restauration fournira les horaires de travail du personnel et les tiendra affichés sur les lieux de travail.

8.2 Politique de personnel

La société de restauration détaillera sa politique de recrutement, donnera les niveaux exacts de qualification du personnel.

Les cuisiniers devront avoir des diplômes de cuisiniers, et être confirmés dans cette qualification.

La société de restauration détaillera sa politique de formation, le budget consacré annuellement, le pourcentage que cela représente par rapport à son chiffre d'affaires ou masse salariale, les moyens humains dégagés pour celle-ci.

Elle précisera quelles sont les applications de la formation sur le terrain et le temps et heures consacrés par an, sur les thèmes principaux suivants :

- l'hygiène personnelle, corporelle, accueil, service, etc.
- la propreté
- la sécurité, utilisation du matériel et des équipements
- l'hygiène alimentaire : préparation, présentation, consommation et distribution des plats cuisinés en collectivité
- la mise en place des procédures HACCP

9. ASSURANCES – RESPONSABILITES

D'une manière générale, la société de restauration devra être garantie auprès d'une compagnie notoirement solvable, contre toutes les conséquences dommageables et de quelque nature que ce soit, résultant de l'exécution de son métier de restaurateur, dans le cadre d'un contrat de gestion au forfait. Elle sera garantie pour les biens matériels lui appartenant, ainsi que les marchandises objet de la prestation.

Elle devra être assurée contre les dommages de toute nature causés de son fait ou celui des personnes travaillant sous ses ordres.



La société de restauration devra justifier de la régularité de sa situation par la présentation des attestations correspondantes.

La société de restauration devra être couverte contre :

- **tout risque d'empoisonnement et/ou d'intoxication alimentaire pouvant survenir chez des consommateurs, dans le cadre de son activité,**
- **tout accident, sinistre, dont ses employés pourraient être victimes sur les lieux et dans le cadre de leur travail,**
- **tout dégât dû à une négligence ou fausse manœuvre de son personnel, dans l'utilisation des matériels et équipements mis à sa disposition et dont elle a la garde.**

La société de restauration précisera le montant de la garantie souscrite auprès de ses assureurs, avec la renonciation à recours, dans le cadre de sa responsabilité civile.

La société de restauration restera responsable financièrement vis-à-vis de son personnel, des organismes de sécurité sociale, des impôts, de ses fournisseurs, ainsi que de tout tiers en général.

Le lycée sera couvert pour les risques incendie, dégât des eaux, dans les locaux mis à la disposition de la société de restauration.

10. REPARTITION DES CHARGES D'EXPLOITATION

La société de restauration gérera les installations et les équipements mis à sa disposition en bon père de famille et en prendra le plus grand soin. Pour cela, il devra prendre un contrat de maintenance sur le gros matériel dont il aura la charge d'entretien courant.

Un état des lieux et un inventaire contradictoires seront établis à la date d'entrée et à la date de sortie. Chaque année, à la date anniversaire du démarrage, il sera procédé à un état des lieux et un inventaire contradictoires.

La société de restauration devra déclarer toute défaillance, interruption de fonctionnement de matériel dans les plus brefs délais.

Le tableau suivant, rempli par l'établissement, (tableau de répartition des charges d'exploitation), répartit les charges entre l'établissement et la société de restauration.

L'établissement sélectionne les postes confiés à la société de restauration ; la société de restauration chiffre lesdits postes. Après avoir rempli ce tableau, la société de restauration détaillera par poste pris en charge :

- le coût annuel et au couvert de chaque poste, HT, IVA, TTC
- le total annuel et au couvert des charges d'exploitation HT, IVA, TTC.

La société de restauration pourra éventuellement proposer du matériel dont elle est propriétaire à installer dans les locaux prêtés. Dans ce cas, un inventaire particulier sera établi et les modalités financières devront être précisées.

REPARTITION DES CHARGES D'EXPLOITATION

CUISINE, RESTAURANT	établissement	Société de restauration
Mise à disposition des locaux équipés : matériel, mobilier, petit matériel de cuisine, platerie, vaisselle, couverts, verrerie	X	
Entretien des installations de lutte contre l'incendie et des détecteurs de fuites diverses	X	



CUISINE	établissement	Société de restauration
Renouvellement matériel, mobilier, petit matériel de cuisine, platerie, vaisselle, couverts, verrerie	X	
Entretien technique des locaux	X	X
Entretien technique et réparation du gros matériel (à préciser dans le contrat)	X	X
Chauffage et climatisation des locaux	X	
Entretien des réseaux, canalisations, arrivée et évacuation des fluides, adoucisseur	X	
Production des fluides, électricité, eau chaude, eau froide	X	
Désinsectisation, dératisation		X
Entretien courant des vitres, baies vitrées	X	
Entretien courant des sols : cuisines - locaux cuisines - salles à manger (à répartir sur contrat)	X	X
CUISINE	établissement	Société de restauration
Vidange des bacs à graisse (si existant)	X	
Entretien des conduits d'évacuation	X	X
Entretien courant des locaux et du matériel : suivant protocole de nettoyage de la société		
. cuisines et abords		X
. toilettes et vestiaires du personnel	X	X
. locaux annexes - poubelles	X	X
. fourniture des produits d'entretien		X
Lavage de la vaisselle, ustensiles de cuisine et fourniture des produits lessiviels (à répartir sur contrat)	X	X
Savons liquides bactéricides		X
Contrôles bactériologiques		X
Tenues de travail, de service : fourniture, nettoyage, renouvellement		X
Chaussures de sécurité : fourniture, renouvellement		X
Visites médicales du personnel		X
Linge plat : toques, calots, essuie-mains et tout le jetable		X
Fourniture de sacs poubelles	X	
Location de conteneurs à ordures	X	
Evacuation des poubelles	X	X

RESTAURANT (SALLES A MANGER)	établissement	Société de restauration
Entretien des sols	X	
Décoration, plantes vertes, entretien	X	X
Entretien courant du mobilier et des sols (balayage)	X	
Fourniture des produits d'entretien	X	
Serviettes individuelles		X
Eau minérale		X
Signalétique	X	X
Décoration	X	X
Animations	X	X



ADMINISTRATIF		
Lignes téléphoniques : abonnement + consommations		X
cartes individuelles magnétiques : fourniture et renouvellement	X	
Matériel administratif, fournitures de bureau		X
Matériel informatique de gestion		X
Assurance responsabilité civile	X	X

11. FACTURATION PAR LA SOCIETE DE RESTAURATION

Chaque convive possède une carte d'identification qui est enregistrée au passage à la caisse au restaurant. Un décompte mensuel des passages par personne et cumulé par catégorie est envoyé à la société de restauration pour établir la facturation mensuelle. Le paiement des sommes dues s'effectue à 30 jours à réception de la facture.

12. COMPOSITION DE L'OFFRE

Chaque offre devra impérativement comprendre les documents suivants :

- L'offre de prix exprimé selon le tableau ci-dessous doit comporter le détail du prix au couvert par catégorie de convive en incluant la masse de frais fixe :

Détail du prix	maternelles	primaires	collège	lycée	adultes
Coût denrées HT					
Frais de personnel					
Frais d'exploitation					
Frais divers (à préciser)					
Total Frais fixes					
Total prestation HT					
Total prestation avec IVA (préciser le taux)					

- Une présentation générale de la société avec référence de son activité dans d'autres restaurants scolaires et quelques données financières (comptes de bilans et de résultats sur les trois derniers exercices).
- Une présentation des principales politiques de la société telles que définies dans les chapitres 5, 6, 7, 8 du présent cahier des charges.
- Le cahier de grammages détaillé par catégorie de convives.
- La durée de validité des prix.
- La formule de révision des prix.
- Un projet de contrat de forfait.



13. CALENDRIER

La date de début de consultation est arrêtée au 14 mars 2018. La date limite de dépôt des offres est arrêtée au 25 avril 2018.

Les offres doivent parvenir en deux exemplaires originaux sous enveloppes cachetées avec la mention suivante :

Lycée Français International de Porto
À l'attention de Madame GRUNER

Objet : Appel d'offres restauration

L'analyse des offres se fera à partir du 26 avril 2018 et une réponse sera rendue aux candidats au plus tard le 25 mai 2018.