

Cahier des charges, valant acte d'engagement



Lycée Léopold Bissol

MÉTIER DE LA CONSTRUCTION ET DE L'HABITAT

Dossier suivi par :

J. DANSICARE
Gestionnaire-Agent Comptable

Téléphone
0596 51 90 12

Me
joseph.dansicare@ac-martinique.fr

BP. 309
97286 LE LAMENTIN
CEDEX 2

Article I) Objet

Le présent cahier des charges a pour objet la gestion de la cafétéria du Lycée Professionnel Léopold BISSOL.

La présence d'une cafétéria dans l'établissement est un service complémentaire offert aux usagers.

Le lycée met à disposition du prestataire un local de 15 m² situé dans le bâtiment C1.

Les activités de la cafétéria devront s'intégrer dans le projet éducatif de l'établissement en respect des normes d'hygiène et de traçabilité.

Article II) Durée de la convention

La convention prend effet à compter du 17 Mars 2025 pour une durée de 1 an. Il pourra être renouvelé par reconduction expresse après autorisation du conseil d'Administration.

Article III) Conditions d'exécution

- Mise à disposition d'un local nu

Ce local est situé au rez-de-chaussée du bâtiment C1 du lycée. Il comprend un local de 15m² environ, climatisé, équipé de deux points d'eau.

L'ensemble est équipé d'un réseau électrique en 220 V.

- Sécurité sanitaire des aliments

L'exploitation de la cafétéria devra être réalisée en respect notamment des termes du règlement européen n° 178-2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire.

L'exploitation de la cafétéria devra être conforme à la procédure « HACCP » : Présenter la traçabilité des procédures, mettre en place un plan de nettoyage et faire réaliser les contrôles sanitaires par un laboratoire (fourniture régulière des documents au service d'intendance pendant la durée de la concession).

L'exploitant devra procéder à la déclaration de l'activité auprès des services vétérinaires.

- Garantie de l'équilibre nutritionnel

L'offre proposera un choix multiple permettant aux élèves et au personnel de trouver les éléments servis au petit déjeuner et au déjeuner.

L'offre pourra comporter :

- **GATEAUX ET VIENNOISERIES** : Gâteaux maison/Viennoiserie nature ou aux pépites de chocolat/Tous types de pains/Zakaris/Pain au chocolat non feuilleté/Pain à la saucisses brioché/Pomme cannelle.
- **SANDWICHES LOCAUX** : végétarien, crudités, thon, poulet, jambon de dinde, saucisson...
- **SALADES ET FRUITS** : Salades composées, salades de fruits, fruits secs, fruits entiers...
- **CREPES** : Crêpes salées ou sucrées.
- **BISCUITS** : Biscuits salés et sucrés/Chips locales/Pop-corn
- **BOISSONS FROIDES** : Jus de fruit de local, eau plate et eau gazeuse.
- **PRODUITS LAITIERS** : Yaourts, portions de fromage, yaourt à boire.
- **PRODUITS SURGELES** : Floups.

Le soumissionnaire devra fournir la liste ainsi que les prix des produits proposés. Les produits autorisés à la vente ainsi que les prix pratiqués devront être autorisés par le chef d'établissement.

La matière d'œuvre entrant dans la composition des produits vendus devra être de qualité saine et marchande.

- Horaires d'ouverture :

En période scolaire du lundi au vendredi de 6H30 à 15H 00. Toute modification d'emploi du temps sera soumise à l'établissement.

Article IV) Gestion de la cafétéria

L'exploitant assurera lui-même à ses risques et périls, la gestion de la cafétéria. Il fera son affaire de :

- L'approvisionnement et du stockage des denrées et des boissons.
- La vente à la clientèle
- L'acquisition du matériel et des autorisations nécessaires à l'activité

L'embauche et la gestion du personnel
Le nettoyage et la propreté du local mis à sa disposition.

Le prestataire devra prendre toutes dispositions pour assurer le conditionnement et l'évacuation des déchets dans les poubelles installées à cet effet.

Article V) Assurance

Le lycée assure la mise en sécurité des locaux qui sont soumis à la visite périodique de la commission de sécurité.

Le prestataire devra produire la police d'assurance garantissant les conséquences pécuniaires de sa responsabilité civile susceptibles d'être engagées pour les dommages corporels et matériels.

Article VI) Résiliation

Le lycée Léopold BISSOL pourra résilier de plein droit la concession en cas de non-respect des obligations prévues dans le cahier des charges et pour défaut de paiement après mise en demeure du prestataire.

Article VII) Conditions financières

Le concessionnaire devra verser en contrepartie de l'exploitation de la cafétéria :

- une redevance d'occupation de 300.00 € par mois d'activité.
- 5 % du chiffre d'affaire.

La redevance pourra être révisée en fin d'année à la date anniversaire de la concession.

Article VIII) Visite des lieux

Afin d'élaborer leur proposition, les candidats qui désirent remettre une offre pourront visiter le local.

Personne à contacter :
Mme DUMAR Dominique
Tèl : 0596 51 12 67

Article IX) Critères d'attribution

La meilleure proposition sera retenue en application des critères suivants :

- Prestations offertes : 30 %
- Hygiène et conditionnement, qualité proposée : 40%

- Prix : 30 %

Article X) Pièces constitutives

- Le présent cahier des charges valant acte d'engagement.
- L'offre de prestation et le prix des produits proposés.
- La convention d'occupation du local
- Une attestation d'assurance des risques professionnels en cours de validité.

Articles XI) Dépôt de offres

Les offres devront être remis à l'Intendance jusqu' au Jeudi 13 Février 2025 à 12 heures dernier délai.

Le Proviseur,



Olivier CATAYEE