

### Les enjeux de la restauration scolaire

La prestation assurée par le délégataire du contrat revêt une réelle importance pour le Grand Lycée franco-libanais qui est engagé dans une démarche en matière de développement durable en y associant les élèves, mais également en matière de santé et de sécurité alimentaire. L'alimentation des enfants et adolescents a une importance capitale sur leur santé, sur leur développement physique et intellectuel et sur l'acquisition d'habitudes alimentaires. Les effets néfastes des carences et du déséquilibre alimentaire sur la croissance sont bien connus. C'est par des aliments de bonne qualité que le repas de midi doit répondre aux besoins liés à la croissance. La prestation dont il est question doit nécessairement participer à l'éducation du goût des adolescents tout en prenant en compte les spécificités de chaque enfant d'où la nécessité d'élaboration de menus spéciaux et la déclaration des principaux allergènes présents dans les mets.

Par conséquent, les enjeux que représente la fourniture de repas aux scolaires induisent un certain nombre d'obligations de la part du futur prestataire quant à la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique des mets servis ainsi qu'à la sécurité alimentaire.

Le Grand Lycée franco-libanais attache une grande importance au respect strict de ses exigences précisées ci-après.

**Conditions de sélection des candidats :**

**1- Référence :**

- a. Expérience similaire dans la restauration commerciale, vente à emporter, café, ....
- b. Expérience dans la gestion d'un point de vente.

Le candidat est invité à joindre à son dossier toutes pièces justificatives de ses références professionnelles : certificat, dossier de presse, etc....

**2- Adéquation de la réponse au cahier des charges :**

- c. Proposition de tarifs
- d. Carte traiteur
- e. Nom et coordonnées de la personne en charge à contacter
- f. Le candidat devra faire apparaître dans son offre la répartition détaillée entre les catégories proposées et le Grand Lycée Franco-Libanais appréciera la variété de la gamme et son étendue.
- g. Le Grand Lycée Franco-Libanais se réserve le droit de demander une dégustation des produits proposés par le candidat. A ce titre il pourra contacter chacun des candidats au cours de la période d'analyse des offres pour lui indiquer une date à laquelle il devra déposer une sélection d'échantillons de ses produits déterminés.

**3- Garanties professionnelles :**

- h. Moyens humains mis à disposition
- i. Qualification des personnels.
- j. Copie des certificats des différents normes : ISO, HACCP, .....

**4- Capacités :**

- k. Production de Licences avec une lettre de candidature par la personne habilitée à représenter la société
- l. Productions des éléments administratifs détaillés (assurance responsabilité civile et multirisques, certificat que le candidat ne fait pas l'objet d'une interdiction judiciaire)
- m. Justificatif de la capacité financière (Chiffre d'affaires et résultat des trois dernières années d'exploitation).

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULÈRES  
CONTRAT DE LA RESTAURATION 2023-2026**

CHAPITRE 1 : Économie générale du contrat  
**Articles 1 à 4**

CHAPITRE 2 : Missions de l'emprunteur  
**Articles 5 à 12**

CHAPITRE 3 : Moyens alloués par le GLFL  
**Articles 13 et 14**

CHAPITRE 4 : Travaux et entretien  
**Articles 15 et 16**

CHAPITRE 5 : Relations avec les usagers  
**Articles 17 à 20**

CHAPITRE 6 : Contrôle par l'emprunteur des règles d'hygiène et de sécurité  
**Articles 21 à 23**

CHAPITRE 7 : Clauses financières  
**Articles 24 à 27**

CHAPITRE 8 : Contrôle du maître d'ouvrage sur l'emprunteur  
**Articles 28 à 30**

CHAPITRE 9 : Responsabilités - Assurances  
**Articles 31 à 32**

CHAPITRE 10 : Garanties - Sanctions - Contentieux  
**Articles 33 à 35**

## **Chapitre 1<sup>er</sup> : Économie générale du contrat**

### **Article 1<sup>er</sup> : Objet du contrat**

Dans le cadre de son fonctionnement, le Grand Lycée franco-libanais (GLFL), situé à Beyrouth, représenté conformément à la loi, aux fins des présentes, par monsieur Xavier FERRAND, Proviseur du Grand Lycée franco-libanais, ci-après dénommé le client doit assurer la restauration scolaire collective des élèves qu'il accueille.

Le client a décidé de lancer un avis d'appel public à la concurrence en vue de la conclusion d'un contrat de prestations de restauration.

La société choisie dénommée « le contractant ou prestataire », accepte sous les clauses, charges et conditions énoncées aux présentes, l'usage des locaux, biens mobiliers, équipements et installations décrits en annexe au présent contrat, afin de fournir des services de restauration aux élèves et aux personnels de l'Établissement.

### **Article 2 : Durée**

Le contrat prend effet à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2023 et la durée du contrat est fixée à 36 mois ; et prendra fin le 31 août 2026. À l'expiration du présent contrat, le contrat peut être reconduit tacitement 3 fois une année.

### **Article 3 : Résiliation**

Chaque partie a le droit de résilier le présent contrat avant sa date d'échéance par simple lettre recommandée adressée à l'autre partie au plus tard le 31 mars de chaque année. Dans ce cas, le contrat sera résilié de plein droit à la fin de l'année scolaire au titre de laquelle la lettre de résiliation aura été envoyée. Le prestataire de service reste tenu d'exécuter sa prestation jusqu'à la fin de l'année scolaire en cours.

En cas de non-respect par l'une des parties de l'un des engagements, charges, conditions et clauses des présentes, l'autre partie aura le droit d'adresser une lettre de rappel à la première partie en l'invitant à remplir toutes ses obligations contractuelles dans un délai de dix (10) jours. Si, au terme de ce délai, la partie destinataire de cette lettre ne satisfait toujours pas aux obligations contractuelles qui lui ont été rappelées, la première partie, auteur de la lettre, pourra mettre fin au présent contrat de manière anticipée, par simple lettre recommandée valant mise en demeure, adressée à la première partie, et prenant effet immédiatement. La partie résiliant le contrat dans ces conditions sera indemnisée par l'autre partie pour tout dommage subi selon les modalités définies à l'article 33.

En cas de carence grave du prestataire ou de menace à l'hygiène ou à la sécurité publique, toute décision adaptée à la situation, y compris la fermeture temporaire du service de restauration pourra être prise par le client. Les conséquences financières d'une telle décision sont à la charge du prestataire de service, sauf dans le cas de force majeure ou causes d'exonération.

### **Article 4 : Conséquences de la résiliation**

Le prestataire de service s'engage à restituer au client les locaux prêtés, immédiatement à la date d'échéance ou de résiliation du présent contrat, ou au plus tard, dans les cinq (5) jours suivant cette date, sans autre mise en demeure ou formalité. Tout retard dans l'exécution de ces obligations fera l'objet d'une astreinte définie à l'article 33.

## **Chapitre II : Missions du prestataire de service**

### **Article 5 : Conditions d'usage**

Avant tout commencement, le prestataire s'engage à fournir au client, la copie de son enregistrement en tant que société de restauration.

Le prestataire de service s'engage à faire fonctionner les locaux prêtés, décrits à l'annexe 1, tous les jours ouvrables du Lycée, exceptés pendant les vacances scolaires et autres jours fériés de l'Établissement. Les horaires de fonctionnement du service sont déterminés par le client en juin de chaque année pour l'année scolaire suivante.

Dans le cadre du présent contrat, le prestataire de service s'engage à assurer la sécurité, le bon fonctionnement et la continuité du service, la qualité ainsi que la bonne organisation de la confection et de la distribution des repas aux usagers. Sa mission s'exerce pendant le temps de l'année scolaire. Le prestataire de service prend acte que chaque année scolaire peut être de durée variable.

### **Article 6 : Confection des menus**

Le contractant est chargé de l'élaboration des menus selon une périodicité mensuelle, il transmet les menus par courrier électronique au client et à la commission restauration 30 jours calendaires au moins avant le début de chaque mois. Une fois les menus approuvés par la commission restauration et validés par signature du chef d'établissement, il met à disposition des usagers abonnés une version imprimée des menus de la période une semaine au moins avant le début de la période ou à l'occasion de l'inscription des usagers.

Le contractant est chargé de participer à l'information en matière nutritionnelle en mentionnant sur les menus les informations suivantes : date, dénomination précise de chacun des plats servis, avec explication complémentaire si nécessaire ; indication des plats recommandés avec information simple sur la valeur nutritive du plat, les origines des produits, de leur qualité (« bio » ou pas, etc.) par utilisation d'étiquettes, de repères de couleur ou de pictogrammes.

Le contractant a pour obligation d'afficher les 14 principaux allergènes dans le cadre du règlement INCO (cf. liste en annexe)

**Article 7** : Confection des repas

Le contractant veille à ce que l'approvisionnement en denrées prenne en compte l'aspect nutritionnel des aliments, transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides, protides. Cet approvisionnement est effectué suivant les prescriptions qualitatives et quantitatives et les règles d'hygiène concernant les denrées alimentaires, notamment celles qui sont relatives à la durée de stockage.

Les repas sont fournis au client en liaison froide ou chaude ou confectionnés dans les locaux en conformité avec la législation et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur au Liban et avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles de la commission « restauration ».

Le contractant s'assure que le transport, le stockage (le cas échéant la remise à température) et le service des repas aux catégories de bénéficiaires précisés ci-après sont conformes aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur au Liban

Le prestataire de service s'engage à fournir à ses frais les serviettes en papier, les verres en verre incassable, les couverts ainsi que les autres ustensiles nécessaires à la consommation des aliments.

**Article 8** : Type de prestations et catégories d'utilisateurs

La mission du prestataire de service s'exerce pour les repas et les catégories d'utilisateurs suivants :

Type	Utilisateurs
Plat du jour	Élèves de maternelle à la terminale et adultes
Menu	Élèves de maternelle à la terminale et adultes
Lunch box	Élèves de maternelle à la terminale et adultes
Snack + distributeur	Élèves de 6 <sup>ème</sup> à la terminale et adultes

Les repas fournis par le prestataire de service doivent respecter les prescriptions minima suivantes :

**Menu** : hors d'œuvre + plat chaud + dessert

- ✓ Légume cru en entrée: 80 à 150 gr
- ✓ Légume cuit en entrée : 120 à 150 gr
- ✓ Légume d'accompagnement : 200 à 220 gr
- ✓ Plat protidique : voir addenda 1
- ✓ Plat composé = légume d'accompagnement + plat protidique : 300 à 370 gr

**Plat du jour** : maternelle service à table entre 12h et 12h30 dans les salles de classes ou salle prévue à cet effet.

**Plat du jour** : plat chaud + garniture salade

- ✓ Plat composé = légume d'accompagnement + plat protidique + salade : 300 à 370 gr

Le plat du jour pourra être indifféremment constitué du plat principal et de l'accompagnement de celui du menu.

**Lunch box**: une boisson + un sandwich + une crudité ou un dessert

Les prestations snacks et distributeurs sont les produits habituellement servis dans des lieux dits de restauration rapide ou de cafétéria. Cette liste de produits devra être conforme avec la réglementation en vigueur. (Voir addenda 2)

**Article 9** : Personnels du prestataire de service

Le prestataire de service fournira les services envisagés dans le présent contrat avec son propre personnel et à ses frais. Ce personnel qualifié, devra être en nombre suffisant pour assurer efficacement et rapidement les prestations.

Il assure l'encadrement et la formation du personnel salarié nécessaire au bon fonctionnement du service notamment pour assurer le fonctionnement des lieux de restauration existants, de la cafétéria et du « Four » dans l'enceinte de l'établissement.

- 1- Le restaurant scolaire situé au rez-de-chaussée bâtiment G
- 2- Le « four » situé au rez-de-chaussée bâtiment G
- 3- Le restaurant scolaire situé au rez-de-chaussée bâtiment J
- 4- La cafétéria scolaire situé au rez-de-chaussée bâtiment J'

Le prestataire de service sera le seul responsable pour ce qui concerne le versement des salaires de ses personnels ainsi que leurs cotisations de sécurité sociale locale, ce personnel n'ayant strictement aucune relation contractuelle avec le client GLFL., ce dernier n'assumant aucune obligation ou responsabilité de quelque nature que ce soit, en particulier en matière d'accidents de travail à l'égard des personnels du prestataire de service.

Le prestataire communiquera la copie de la déclaration CNSS des salariés effectuant la prestation dans l'établissement. Par ailleurs, le prestataire s'engage à ne pas faire signer par ses salariés, un renoncement au bénéfice de la CNSS.

Le prestataire avisera, au préalable, le client du remplacement des personnels enregistrés.

À compter de la date de signature du présent contrat, le contractant devra communiquer au client une copie des pièces d'identités des personnels ainsi que la liste des salariés affectés au contrat, avec mention du statut qui leur est applicable, de leur qualification et de leur temps de travail affecté au contrat.

Le client peut demander, le déplacement des agents qui se seraient rendus coupables de fautes graves dans l'exécution du service.

**Article 10** : Conditions matérielles

Le contractant assure les contrôles d'hygiène, notamment la réalisation, à ses frais, des autocontrôles microbiologiques de denrées et des surfaces auprès d'un laboratoire agréé selon une fréquence minimale d'un autocontrôle par mois ; les résultats doivent être consignés dans le cahier de suivi du GLFL.

Le prestataire de service assure l'entretien des locaux et des matériels éventuellement mis à disposition par le client et s'assure de leur conformité permanente au bon fonctionnement du service.

Il assure la prise en charge, l'éventuelle remise à niveau, le remplacement ou l'adaptation des matériels définis en annexe mis à sa disposition pour exécuter la prestation.

**Article 11 : Gestion**

Un système de carte rechargeable constitue le seul moyen de paiement accepté dans ce contrat. Ces cartes de repas rechargeables seront achetées à la caisse du prestataire de service.

Le prestataire assure le suivi des passages à la restauration, il décompte le nombre de repas servis par catégories.

Les prestations du snack sont gérées par le prestataire qui assure la comptabilité, le recouvrement des prestations fournies aux usagers.

Le contractant assure la tenue mensuelle du compte rendu technique et fournit au client les documents suivants :

- Nombre de passages et de ventes par type de menu
- État des invendus et des destructions des produits.
- Documents décrits aux articles 27 et 28 du présent C.C.T.P.

Le client aura accès à tout moment aux recettes encaissées par le prestataire

**Article 12 : Caractère du contrat**

Le présent contrat confère au prestataire de service l'exclusivité du service de restauration scolaire uniquement du GLFL. Le client n'admet aucune sous-traitance. Le contrat est passé pour une durée déterminée ; la fin du contrat est le 31 août 2026. Toute cession partielle ou totale du contrat est interdite.

**Chapitre III : Moyens alloués par le client**

**Article 13 : Locaux, matériels et mobilier**

S'agissant des locaux scolaires, le contractant à l'usage des locaux strictement nécessaires à l'exécution de la prestation qui fait l'objet du présent contrat ; en aucun cas cet usage ne doit perturber le fonctionnement de l'enseignement.

L'ensemble des biens meubles mis à la disposition du contractant fera l'objet d'un inventaire tant quantitatif que qualitatif établi contradictoirement et mentionné en annexe. Cet inventaire sera réalisé une nouvelle fois de manière contradictoire lors de la signature du contrat avec le candidat retenu.

- Le prestataire de service s'engage sur demande du client à mettre gratuitement les locaux prêtés, les équipements et matériels, à disposition du client, ou de tiers désignés par le client, en vue de l'organisation de manifestations ou de réunions. À chaque fois, cette mise à disposition fera l'objet d'un état des lieux dressé contradictoirement entre le contractant et l'utilisateur occasionnel des locaux et équipements.

- Le client pourra, le cas échéant, solliciter à cette occasion, la présence d'un ou de plusieurs employés du prestataire qui facturera alors cette seule intervention.



**Article 14** : Fournitures, fluides

Il est prévu le remboursement par le prestataire des charges et prestations ci-après afférentes aux locaux et équipements prêtés d'une part au rez-de-chaussée bâtiment G et J (restaurant scolaire, salle-à manger des élèves et salle-à-manger des personnels, four à pain) et d'autre part sur les cours (cafétéria) c'est-à-dire : chauffage, éclairage et consommation d'électricité; consommation de gaz, consommation d'eau chaude et d'eau froide; frais et consommation de téléphone; évacuations des eaux usées; dépenses habituelles de conservation et d'entretien; réparation ou remplacement des meubles décrits en annexe, ainsi que des éclairages et baies vitrées du matériels frigorifiques, des matériels de cuisson et des matériels de présentation et de remise et ou maintien en température dont le rachat incombera au prestataire.

**Chapitre IV : Travaux et entretiens**

**Article 15** : Travaux avant la mise en service de nouvelles installations en cours de contrat

Le cas échéant, le client prend à sa charge la réalisation des travaux préalables à la mise en service de nouvelles installations.

Le prestataire de service ne peut établir d'autres installations ni modifier celles existantes sans l'accord écrit et express du client. Il prend les lieux en l'état.

Pour chaque chantier, le client devra après réalisation des travaux et avant mise en service des installations s'assurer de la conformité des installations avec les dispositions et normes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.

**Article 16** : Nettoyage, entretien courant et spécifique

Sont à la charge et sous la responsabilité du prestataire de service :

- ✓ Le nettoyage et l'entretien du petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts, batteries de cuisine, matériel de salles-à-manger ...),
- ✓ L'entretien courant et le maintien en parfait état de propreté de tous les locaux (cuisines et annexes, offices, salles-à-manger et annexes ; terrasses et annexes : sols, vitres, murs, peintures, plafonds, dômes verrières, motifs de décoration) ainsi que les abords et des zones affectées à la livraison des marchandises et à l'évacuation des déchets et des emballages,
- ✓ L'évacuation des déchets et des ordures ménagères en conformité avec les règles en vigueur en matière sanitaire et selon des modalités compatibles avec l'exécution du service de collecte et d'élimination des déchets et ordures ménagères, la fourniture des conteneurs, réceptacles de stockage temporaire, et sachets jetables, étant à la charge du contractant,
- ✓ Le nettoyage et l'entretien du gros matériel (installations frigorifiques, de cuisson, de confection des repas, meubles, équipements spéciaux nécessaires au maintien en température des repas),
- ✓ L'entretien des installations de ventilation, des équipements d'extraction des vapeurs, buées et gaz brûlés (hottes, filtres, gaines techniques ...).

Le prestataire de service communique au client les contrats d'entretien technique qu'il a souscrits pour cet objet.

L'exécution des travaux de nettoyage, d'entretien courant, d'entretien spécifique ou particulier ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène ou à l'exécution du service. Elle est faite en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité. Les appareils, matériels et produits nécessaires à ces opérations répondent obligatoirement aux dispositions techniques et réglementaires afférentes à ce type d'activité, sont à la charge du prestataire.

## Grand Lycée franco-libanais de Beyrouth – LIBAN

Les obligations de ce dernier sont résumées dans le tableau ci-après :

Type	Prestations	Contrôle
Matériel cuisson	Maintenance + nettoyage	Fiche de visite + cahier d'entretien
Chaîne de distribution	Maintenance + nettoyage	Fiche de visite + cahier d'entretien
Matériel frigorifique	Maintenance + nettoyage	Fiche de visite + cahier d'entretien
Mobilier	Maintenance + nettoyage	Fiche de visite + cahier d'entretien
Locaux	Maintenance + nettoyage	Fiche de visite + cahier d'entretien
Désenfumage	Maintenance + nettoyage	Fiche de visite + cahier d'entretien
Hotte	Maintenance + nettoyage	Fiche de visite + cahier d'entretien
Zone de préparation	Maintenance + nettoyage	Fiche de visite + cahier d'entretien
Badge+lecteur+logiciel gestion	Installation + entretien	Fiche de visite + cahier d'entretien

Sont à la charge du client :

- ✓ L'entretien en bon état de marche du réseau de distribution d'eau et des installations d'évacuation et de traitement des eaux usées (conduites de raccordement au collecteur, installations d'épuration, de dégraissage ou de traitement de certains déchets),
- ✓ L'entretien en bon état de fonctionnement des installations de chauffage, de climatisation et du réseau de distribution d'énergie calorifique,
- ✓ L'entretien en état de marche du réseau d'éclairage normal et de sécurité, de tous les circuits d'alimentation électrique.
- ✓ L'entretien des dispositifs de sécurité et notamment des extincteurs mis à la disposition des personnels employés par le prestataire de service ou des usagers du service selon les normes et aux endroits fixés par les règlements de sécurité. ;

### **Chapitre V : Relation avec les usagers**

#### **Article 17 : Règlement du service**

Une circulaire de rentrée rédigée par le client en concertation avec le prestataire de service définit les rapports entre les usagers et le service de restauration. Cette circulation est rédigée et validée chaque année pour l'année suivante avant le 15 juin.

Cette circulaire comprend notamment le régime d'inscription, les horaires des repas, les règles de discipline internes pour les élèves, les possibilités d'adaptation des menus (en raison de prescriptions médicales ou de pratiques religieuses), les modalités d'information sur les modifications apportées aux menus et le régime de perception du prix des repas.

#### **Article 18 : Surveillance des repas**

Le client conserve la responsabilité de l'organisation de la garde et de la surveillance des enfants pendant le repas. Il lui appartient également d'organiser le rassemblement et l'installation des élèves pour la prise des repas (en un ou plusieurs services).

**Article 19** : Animation - Mission du prestataire

À la demande du client ou sur ses propositions, le prestataire de service apporte son concours aux actions d'information que le client conduit dans le domaine de la nutrition.

**Article 20** : Confection de repas spéciaux, froids ou supplémentaires

Le prestataire réalise dix (10) repas spécifiques (soit un par mois) par an, par exemple à l'occasion des fêtes de Noël etc... ou de fêtes ou animations à caractère local.

À l'occasion des voyages de classe, le contractant est en mesure de remplacer le repas normal par un repas froid. Les voyages de classe sont notifiés au contractant au moins une (1) semaine à l'avance.

Les repas améliorés servis à l'occasion des fêtes et les repas froids sont facturés au prix normal, dans les conditions prévues à l'article 24.

Le prestataire de service peut demander, pour ses besoins propres, la réalisation de repas spéciaux pendant et hors période scolaire. Des suppléments par rapport au menu habituel peuvent être demandés à cette occasion.

**Chapitre VI : Contrôle par le prestataire de service des règles d'hygiène et de sécurité**

**Article 21** : Mesures de sécurité et d'hygiène

Le prestataire de service s'assure que les locaux et les équipements mis à sa disposition sont conformes aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur. Le client s'engage, si nécessaire, à effectuer les modifications requises.

Il s'assure que les livraisons qu'il reçoit sont exclusivement effectuées par les issues et aux horaires prévus à cet effet, et veille à maintenir les issues fermées après chaque réception.

Le client et le prestataire de service informent les personnels placés sous leur autorité respective et travaillant dans les locaux affectés au service de restauration scolaire des précautions à prendre pour assurer leur propre sécurité et le cas échéant, celle des autres personnes présentes dans l'établissement.

À cet effet, les informations, enseignements et instructions leur sont donnés en ce qui concerne les conditions de circulation dans l'établissement, l'exécution de leur travail et les dispositions qu'ils doivent prendre en cas d'accident ou de sinistre.

Le prestataire s'engage à mettre en place la procédure HACCP dans la mesure des possibilités du pays. Il doit fournir au client le plan de maîtrise sanitaire et son livret de procédures. À bien clarifier aux soumissionnaires durant les discussions et avant signature du contrat

**Article 22** : Contrôles assurés par le prestataire

Le prestataire de service est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions du présent contrat sur les plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon par mois et son analyse bactériologique.

Il est tenu par ailleurs de conserver au froid pendant cinq jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés : en cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont remis, pour être analysés, aux services officiels de contrôle.

## Grand Lycée franco-libanais de Beyrouth – LIBAN

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment le client, ainsi que ceux auxquels procèdent les autorités publiques dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés, sont systématiquement transmis au client dès qu'ils sont connus et répertoriés et classifiés dans le compte rendu technique.

### **Article 23** : Surveillance médicale et en matière d'hygiène du personnel

Le contractant veille à l'application stricte des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle de son personnel exerçant dans les locaux du client et notamment de celui qui manipule des denrées.

Le prestataire de service est tenu d'exploiter les installations en conformité avec la législation et la réglementation régissant les conditions de travail des salariés.

## **Chapitre VII : Clauses financières**

### **Article 24** : Cadre général

Le contractant s'engage sur le montant des prix unitaires des repas et des prestations annexes tels qu'ils auront été définis dans l'acte d'engagement.

Pour les années suivantes, les prix seront renégociés chaque année impérativement avant le 1<sup>er</sup> mars. Le prix unitaire d'un repas comprend les charges des différents postes correspondant aux prestations fournies et la rémunération du prestataire de service.

Les prestations proposées au snack font l'objet d'une validation trimestrielle relative à leur consistance. Leur prix est librement fixé par le prestataire mais ne peut pas varier au cours d'une année scolaire.

La tarification relative aux prestations proposées à la cafétéria sera affichée de façon la plus lisible possible et en langue française à l'entrée et sur les présentoirs des lieux de distribution de façon à assurer la transparence auprès des usagers.

### **Article 25** : Perception du prix des repas auprès des usagers

Le prestataire a la responsabilité de la gestion des encaissements, de la relance et du recouvrement des impayés pour ce qui concerne les prestations de la restauration scolaire. Pour les ventes au snack, c'est le prestataire qui garde la responsabilité de la gestion des encaissements et suivis.

Aucune pénalité ne sera versée par le client GLFL en cas de modification du calendrier scolaire qui induirait une diminution des jours d'ouverture.

Aucun autre moyen de paiement que ceux rappelés dans le tableau ci-après ne sera autorisé.

Type	Usagers	Modalités de paiements
Plat du jour	Élèves de maternelle à la terminale et adultes	Carte
Menu	Élèves de maternelle à la terminale et adultes	Carte
Lunch box	Élèves de maternelle à la terminale et adultes	Carte
Snack + distributeurs	Élèves de 6 <sup>ème</sup> à la terminale et adultes	Carte

**Article 26** : Participation financière du prestataire

L'établissement prendra à sa charge les dépenses suivantes (Eau domestique, électricité). En contrepartie un reversement de 14% des recettes sera versé au GLFL mensuellement.

Les recettes devront être présentées à l'établissement mensuellement sous forme de tableaux. L'établissement se réserve le droit d'effectuer des contrôles journaliers des recettes du prestataire

**Article 27** : Dispositions fiscales

Tous les impôts ou taxes liés à la réalisation et à l'exploitation du service sont à la charge du prestataire de service.

Les prix unitaires définis selon les dispositions du présent chapitre sont réputés tenir compte de l'ensemble de ces impôts et taxes à l'exclusion de la T.V.A. en vigueur à la date de la signature du présent contrat ou lors de l'application des révisions selon les dispositions de l'article.

**Chapitre VIII : Contrôle du client sur le prestataire de service**

**Article 28** : Transmission des comptes rendus au client

Pour permettre la vérification et le contrôle des conditions techniques, le prestataire produit chaque 10 du mois suivant un mois terminé, un compte rendu technique.

L'absence de production de ces comptes rendus constitue une faute contractuelle sanctionnée dans les conditions définies par l'article 33.

**Article 29** : Compte rendu technique

Au titre de compte rendu technique, le contractant fournit au moins les indications demandées en renseignant le document prévu en annexe.

Le contractant fournira les justificatifs relatifs à l'entretien des matériels et au contrôle d'hygiène au client.

**Article 30** : Contrôle exercé par le client

Pendant la durée du contrat, le client peut exercer notamment un contrôle de l'entretien, un contrôle hygiénique et sanitaire, un contrôle quantitatif et qualitatif des menus et des repas et un contrôle des mesures de l'hygiène et de sécurité. Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment, et éventuellement par l'intermédiaire d'agents spécialisés. Ils ne dispensent en aucun cas le prestataire des contrôles contractuels.

### **Chapitre IX : Responsabilités - Assurances**

#### **Article 31 : Responsabilités et assurances du client**

Les dommages causés par l'ouvrage lui-même entraînent la responsabilité du client.

Le client conserve la responsabilité de la bonne tenue du gros œuvre. Elle doit satisfaire aux obligations légales en la matière et souscrire, si besoin est, les assurances requises.

#### **Article 32 : Responsabilité et assurance du prestataire de service**

Le prestataire de service sera seul responsable de tout dommage direct ou indirect, corporel, matériel ou autre, causé à des tiers du fait de l'usage par le prestataire de service, son personnel ou ses préposés, des locaux ou équipements prêtés ou des prestations fournies.

Le contractant souscrira et maintiendra en vigueur pendant toute la durée du présent contrat une police d'assurance responsabilité civile dont la couverture ne peut être inférieure à 500 000 USD, de même qu'une police d'assurance accident du travail pour ses personnels dont une copie de chaque police, accompagnée du reçu attestant le paiement de la prime, sera fournie à l'Établissement au plus tard le 1<sup>er</sup> jour d'exploitation.

La compagnie d'assurance du prestataire a communication des termes spécifiques du présent contrat afin de rédiger en conséquence ses garanties. Elle renonce à tout recours contre le client cas de malveillance excepté.

### **Chapitre X : Garanties - Sanctions - Contentieux**

#### **Article 33: Les pénalités liées à l'exploitation**

En cas de défaillance dans l'exploitation du service, sauf cas de force majeure, de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable au client, des pénalités sont appliquées au contractant, sans mise en demeure préalable, dans les cas suivants:

- ✓ En cas de retard dans l'entrée en fonctionnement du service **500.00 USD par jour.**
- ✓ En cas d'interruption générale du service du fait du prestataire : **500.00 USD par jour.**
- ✓ En cas d'interruption partielle du service du fait du prestataire : **250.00 USD par jour d'interruption.**
- ✓ En cas de non-conformité des repas aux règles en vigueur en matière d'hygiène ou aux prescriptions en matière de nutrition : **500.00 USD par constat de carence.**
- ✓ En cas de résiliation FAUTIVE la partie responsable de la faute versera à la partie résiliente la somme correspondant à la moyenne des versements effectués de l'année en cours tel que défini dans l'article 26 multipliée par le nombre de mois restants pour finir l'année scolaire.
- ✓ En cas d'absence de restitution des locaux après la résiliation du contrat telle que définie aux articles 3 et 4, une pénalité de **100.00 USD par jour de retard**, sans préjudice de tout autre dommage et intérêts sera due par le contractant au client.
- ✓ En cas de résiliation anticipée du fait du contractant, la propriété des biens acquis définie à l'article 10 du contrat est transférée automatiquement au client.

**Article 34 : Pénalités liées au contrat**

Dans les cas prévus ci-après, faute pour le prestataire de remplir les obligations qui lui sont imposées par le présent contrat, des pénalités pourront lui être infligées sans préjudice, s'il y a lieu, des dommages et intérêts envers les tiers.

- ✓ En cas de taux d'absentéisme mensuel supérieur à 5 % du personnel contractant mentionné dans le cahier de suivi technique une pénalité de 100.00 USD par tranche de 1 % au-delà de 5 % sera appliquée par le client.
- ✓ En cas d'absence de production des contrats d'assurance annuel tel que défini à l'article 31 avant le 1er septembre de chaque année une pénalité de 100.00 USD par jour de retard de transmission.
- ✓ En cas de négligence dans le renouvellement ou l'entretien des matériels mis à disposition : 1 % de la valeur d'acquisition des matériels.
- ✓ En cas d'absence de transmission des menus mensuels dans le respect du calendrier fixé par le client (article 6) : 100.00 USD par jour de retard.
- ✓ En cas d'absence de transmission du compte rendu technique mensuel le 10 du mois suivant un mois de contrat terminé, une pénalité égale à 100.00 USD par jour de retard de transmission sera appliquée.

**Article 35 : Litige**

Tout litige afférent au présent contrat sera de la compétence exclusive des tribunaux de Beyrouth. Toute modification, changement ou renonciation à l'une quelconque des dispositions du présent contrat ne sera valable que si elle est effectuée par écrit, et signée par un représentant autorisé des deux parties.