



# Grand Lycée Franco-Libanais

## Cahier des Charges – cafétéria

---

10/01/2024

---

## **Objet :**

Gestion de la cafétéria du Grand Lycée Franco-Libanais

Nombre élèves:: 2 800

Nombre personnel: 300

## **Adresse :**

Rue Beni ASSAF – B.P. 165 636 – Achrafieh – Beyrouth – Tél : 01- 420 700

## **Date du début de l'exploitation :**

1er Septembre 2024

## **Durée :**

3 ans à compter du 1er septembre 2024 avec possibilité de reconduction par tranche d'une année renouvelable dans les mêmes conditions.

La décision de reconduction interviendra 3 mois avant chaque échéance.

## **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 :**

- a. Proposition de tarifs
- b. Carte traiteur
- c. Nom et coordonnées de la personne en charge à contacter

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 :**

- a. Moyens humains mis à disposition
- b. Qualification des personnels
- c. Copie des certificats des différents normes : ISO, HACCP, .....

### **4. Capacités :**

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

## **ARTICLE 1 - Descriptif des prestations**

La cafétéria du Grand Lycée Franco-Libanais, s'impose comme un lieu indispensable à la vie de l'école car elle ne constitue pas seulement un espace de restauration rapide, mais également un espace de détente et de convivialité.

Elle doit permettre au public de prendre un petit déjeuner et de se restaurer à midi pour des tarifs raisonnables, elle doit être un endroit idéal pour les pauses café tout au long de la journée.

En conséquence, il est demandé au titulaire de veiller particulièrement :

- ✓ Au caractère accueillant et convivial du lieu
- ✓ Au respect de l'esthétique du lieu
- ✓ A la qualité de l'accueil

La clientèle potentielle présente en permanence sur le site se décompose selon la répartition suivante :

- ✓ Maternelle : 400 élèves (repas livrés en classe)
- ✓ Élémentaire : 800 élèves (snacking dans espace de restauration toute la journée)
- ✓ Secondaire : 1 500 élèves (four + snacking toute la journée + plat chaud durant pause méridienne)
- ✓ 300 personnels

Le concessionnaire de la cafétéria pourra être également amené à offrir une prestation traiteur aux invités extérieurs à l'occasion de manifestations organisées par l'école, il devra proposer des prestations adaptées à l'évènement, conformément aux indications et recommandations qui lui seront fournies.

## **ARTICLE 2 - Lieux occupés**

- ✓ Cafétéria primaire
- ✓ Cafétéria du Lycée
- ✓ Four
- ✓ Point de vente primaire
- ✓ Point de vente secondaire
- ✓ Espace de stockage en sous-sol

## **ARTICLE 3 - Les caractéristiques du local**

Les locaux sont livrés avec le mobilier de l'espace restauration mais aucun équipement.

L'entretien du mobilier mis à disposition sera à la charge du concessionnaire.

## **ARTICLE 4 - Durée de l'occupation**

L'occupation de la cafétéria et l'exploitation des activités débuteront à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2024 pour une durée de 3 ans.

## ARTICLE 5 - Conditions et modalités d'exploitation

### 1. Horaires

L'école est ouverte de :

- ✓ Début septembre à fin juin, de 7h00 à 16h30 du lundi au vendredi
- Ouverture souhaitée de la cafétéria :
  - ✓ Four + vente de snacks toute la journée
  - ✓ Plat chaud + sandwiches entre 11h30 et 14h30
- ✓ Occasionnellement les samedis pour les activités et devoirs communs

L'école est fermée 9 semaines l'été, 1 semaine en octobre, 2 semaines à Nël, 1 semaine en février pour les vacances de neige, 2 semaines pour les vacances de printemps autour des Pâques (un calendrier sera communiqué au début de l'année scolaire).

### 2. Obligations tarifaires

Les prix seront fixes après approbation par la Direction du Lycée.

A cet effet, les prestations de la cafétéria s'inscrivent dans le cadre suivant :

#### a. Boissons :

- ✓ **Chaudes** : thé, chocolat
- ✓ **Froides** : jus frais, sodas, eau

#### b. Restauration rapide :

- ✓ Sandwiches (froids et chauds),
- ✓ Salades
- ✓ Desserts

#### c. Plats du jour :

- ✓ 3 plats chauds différents
- ✓ Formule menu : salade + plat chaud + dessert
- ✓ Plats bien variés pour la maternelle
- ✓ Choix entre 3 plats par jour.

#### d. Divers

- ✓ Viennoiseries,
- ✓ Manakish/pizza/fatayer (préparés au four du lycée)
- ✓ Friandises : sans colorants

Le candidat devra présenter une liste détaillée des produits vendus à la cafeteria ainsi que des boissons chaudes et froides, assortie d'un visuel des cartes ou menus envisagés.

Le prestataire devra faire valider les plats servis par une diététicienne.

Il devra s'attacher à développer la partie cuisinée pour les élèves et le personnel afin d'encourager une meilleure nutrition. Une attention particulière sera portée sur la présentation d'une carte offrant un choix de produits sains et équilibrés, dans le cadre de l'éducation aux bons comportements alimentaires.

Il est à noter que l'utilisation de produits sains/frais/bio sera un critère dans le choix du candidat.

## **ARTICLE 6 - Règles d'organisation des points de vente**

### **Accès au point de vente**

Le concessionnaire assure lui-même le bon déroulement du passage au self. Il doit à cet effet organiser la chaîne de manière la plus efficace.

### **Hygiène**

Tout au long de la journée, le concessionnaire doit veiller à présenter les lieux et les abords du point de vente dans un parfait état de propreté.

Le concessionnaire assurera également l'entretien courant des espaces et équipements concédés (sols, vitres, mobilier, matériels, sanitaires .....)

A la fin de la période d'occupation, le candidat sera tenu de rétablir les lieux dans leur état primitif.

## **ARTICLE 7 - Conditions techniques :**

### **Approvisionnement :**

Les livraisons devront s'effectuer par les accès et suivant les heures prévues par le Lycée.

### **Evacuation des déchets**

Le candidat retenu sera responsable de l'évacuation quotidienne hors de l'école de tous les déchets liés à son exploitation. Les déchets devront impérativement être évacués quotidiennement et ne pourront en aucun cas être stockés dans le lieu réservé au stockage des produits alimentaires.

## **ARTICLE 8 - Dispositions réglementaires**

D'une manière générale, le concessionnaire devra se conformer au règlement intérieur dans l'établissement.

Il devra également se conformer aux lois et règlements en vigueur, notamment à la réglementation relative à l'hygiène des produits présentés à la vente, à la réglementation en matière de sécurité incendie et de droit du travail.

### **Conditions financières :**

L'établissement prendra à sa charge les dépenses d'énergie (Eau, gaz, électricité) ainsi que les dépenses d'entretien des locaux mis à disposition.

Le matériel mis à disposition par le Lycée ainsi que les équipements appartenant au concessionnaire devront être entretenus par lui-même.

En contrepartie un pourcentage du chiffre d'affaire des ventes sera versé au Lycée mensuellement. Le taux proposé par le prestataire sera un élément considéré lors du choix du candidat.

Les recettes devront être présentées mensuellement à l'établissement.

L'établissement se réserve le droit d'effectuer des contrôles journaliers des recettes du prestataire.

## **ARTICLE 9- Contrôle des conditions d'exploitation des activités**

### **Contrôles sanitaires**

Le candidat retenu devra porter une attention toute particulière à la qualité et à la sécurité alimentaires de ses produits. Il mettra en œuvre tous les moyens propres à assurer la sécurité des aliments, dans le respect de la réglementation applicable en ce domaine.

Il devra en outre fournir les résultats de contrôles sanitaires réguliers.

### **Contrôles qualité**

La qualité de l'accueil et des prestations sur les lieux occupés sera suivie par la Direction de l'établissement.

Le Grand Lycée se réserve le droit de prévoir des audits externes réguliers pour la cafétéria.