

AVIS D'APPEL A LA CONCURRENCE POUR UNE CONVENTION D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC EXPLOITATION D'UNE CAFÉTÉRIA AU LYCEE ACAJOU 2

Cahier des Clauses Techniques et Administratives

Pouvoir Adjudicateur : Lycée Acajou 2 représenté par
Madame Christine BANAL, chef d'établissement.

Tel : 0596 50 64 65

ce.9720695y@ac-martinique.fr

Type de procédure : mise en concurrence

Préambule

Le lycée lance une consultation auprès d'un nombre restreint de candidats pour la gestion de sa cafétéria. Les offres des sociétés de restauration seront établies dans le strict respect du présent cahier des charges. Les éléments pris en considération dans le choix d'une société de restauration seront :

- ses capacités à s'intégrer dans le projet éducatif de l'établissement,
- le respect des orientations nutritionnelles en matière de restauration et d'alimentation chez les plus jeunes,
- son professionnalisme,
- la qualité de gestion de ses ressources humaines,
- le prix des prestations proposées.

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

Lieux de livraison : Lycée ACAJOU 2, quartier Acajou 97232 LE LAMENTIN

Offre à remettre à l'attention de Mme BANAL, Chef d'établissement du lycée.

Contact :

Mme MARIE-CLAIRE, adjointe-gestionnaire – agent comptable du lycée ACAJOU 2.

Tel : 0596 50 64 65/Marie-Line.Marie-Claire@ac-martinique.fr.

ARTICLE 1. Autorisation d'occupation temporaire du domaine public

Le présent marché porte sur l'exploitation par un opérateur économique, de la cafétéria du lycée Acajou 2 pendant les horaires définis en annexe, dans les conditions fixées par convention d'occupation temporaire bipartite (exploitant-lycée). Les conditions d'exploitation sont déterminées par la présente convention. Le bénéficiaire est titulaire d'un droit d'occupation et non d'un bail et ne peut de ce fait se prévaloir de la législation sur la propriété commerciale. Ce droit d'occupation est précaire et révocable pour tout motif d'intérêt général. Le bénéficiaire exploite lui-même et n'a pas de possibilités de céder ou sous louer son activité.

ARTICLE 2. Exploitation des locaux

1. Activité centrale

L'activité centrale est la cafétéria. Son accès sera réservé aux seuls usagers du lycée et un projet d'animation de la cafétéria devra être proposé par les candidats. L'activité sera exercée par le bénéficiaire dans le cadre de la convention. Une visite des locaux est possible sur demande auprès du service Intendance du lycée. Un état des lieux sera fait à la réception des locaux ainsi qu'à chaque signature de la convention.

2. Le local

Ce local est situé au rez-de-chaussée du bâtiment du lycée. – il comprend :

- Une grande salle de 50 m2 environ où peuvent être agencés le comptoir de vente, des rayonnages et une salle de restauration
- Une salle de préparation froide de 12 m2 environ, climatisée, équipée de deux points d'eau, d'un ballon d'eau chaude.

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

3. Le matériel

Aucun matériel (meubles, électroménagers ...) n'est mis à disposition.

4. Entretien

L'entretien et la maintenance seront à la charge de l'exploitant sauf la ventilation mécanique existante, l'installation électrique jusqu'au tableau électrique, l'alimentation en eau jusqu'au premier point d'eau, le système d'alarme incendie ; ceci en dehors de toutes dégradations manifestes. Les éventuels travaux devront faire l'objet d'une autorisation préalable du lycée et devront se faire en conformité avec la réglementation recevant du public.

ARTICLE 3. Fonctionnement de la cafétéria

1. Horaires de fonctionnement

– En période scolaire du lundi au vendredi de 6H30 à 15h30. Service restauration le midi le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi. Toute modification d'emploi du temps sera soumise à l'établissement. Fermeture de la cafétéria pendant les interours.

- Vacances scolaires : pas de restauration. Accès au site non autorisé.

- Jours exceptionnels de fermeture : les jours fériés prévus par la réglementation, cas de force majeure, grève (absence du personnel), intempéries ... Dans ces derniers cas, le lycée mettra tout en œuvre pour prévenir au plus tôt le prestataire.
- La cafétéria est ouverte du mois de septembre au mois de mai.

2. Alcools et tabac

Il n'y aura pas de vente ou consommation de boissons alcoolisées, quels que soient les consommateurs conformément à l'article R. 4228-20 du code du travail. Aucune licence d'exploitation autorisant la vente d'alcool ne sera autorisée. La vente de tabac est également interdite tout comme il est interdit de fumer à toute la communauté scolaire.

3. Produits autorisés à la vente

La liste des produits autorisés à la vente figurera en annexe : boissons et produits alimentaires. La nature des produits autorisés à la vente doit être conforme aux orientations nutritionnelles en matière de restauration scolaire.

4. Sécurité sanitaire

La sécurité sanitaire des aliments devra être assurée par l'exploitant, conformément à la réglementation HACCP. Les matières premières et produits entrant dans la préparation des repas devront être de qualité saine et marchande. Le conditionnement des produits proposés respectera les critères d'hygiène et de sécurité alimentaire. Le lycée ne saurait être responsable des produits du prestataire. Celui-ci doit répondre aux normes en vigueur. A minima, un auto-contrôle sanitaire effectué par un organisme indépendant, doit être présenté chaque année au Chef d'établissement afin de s'assurer de la conformité des règles d'hygiène.

5. Les tarifs

Les tarifs seront définis avant l'ouverture de la cafétéria et fixés pour l'année scolaire. L'affichage des prix sera obligatoire conformément à la réglementation. La politique tarifaire, les systèmes de paiement, les redevances éventuelles demandées par l'établissement sur le chiffre d'affaires, sont du ressort de l'établissement tel que défini par la convention.

6. Projets d'animation

Le bénéficiaire soumet à l'approbation du lycée un projet annuel d'animation en relation avec les objectifs du projet d'établissement dans ses divers aspects. La non-consommation de produits de la cafétéria ne pourra pas justifier un refus d'accès à celle-ci ou constituer une interdiction de participation aux animations. L'exploitant pourra 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 assurera la décoration, la mise en ambiance, les informations, les idées pour motiver les usagers. Ces animations ne devront pas perturber le rythme de travail de l'établissement, et rester dans les prix habituels de la cafétéria. Elles ne devront pas être prétextes à promotion de publicités de marques et de produits. L'aménagement des locaux, le développement de concepts seront effectués en concertation entre l'établissement et le gérant.

7. *Surveillance des élèves*

Pendant les horaires d'exploitation de la cafétéria, le bénéficiaire a l'obligation d'y faire respecter l'ordre public, l'hygiène, les bonnes mœurs, la salubrité, et la sécurité dans le respect du règlement intérieur du lycée et de celui de la cafétéria. En cas de difficultés importantes avec des élèves, l'exploitant devra faire appel aux services de la vie scolaire.

8. Déchets

Le prestataire mettra tout en œuvre pour limiter la propagation des déchets issus de sa production tant dans la fabrication que dans la vente. Des poubelles devront être mises à disposition des usagers. La gestion des déchets fera l'objet d'un travail commun entre le candidat retenu et le lycée.

9. Les livraisons

Elles se feront en dehors des horaires d'ouverture aux élèves du lycée ainsi que pendant les permanences. L'entrée des livraisons se fait par le portail d'entrée principal.

ARTICLE 4. Durée de la convention

Cette convention est soumise au vote du Conseil d'Administration et conclue pour un an renouvelable par tacite reconduction dans la limite de trois ans. Ce marché public deviendra exécutoire à l'issue des délais réglementaires.

ARTICLE 5. Conditions de résiliation

En cas de non-respect de ses obligations, une mise en demeure sera adressée au bénéficiaire par LRAR afin de rétablir les conditions de fonctionnement conformes au contrat. A défaut, l'autorisation d'occupation sera résiliée de plein droit. La résiliation peut être demandée par l'une des deux parties aux échéances du contrat avec un préavis de 1 mois.

ARTICLE 6. Contentieux

Tout litige dans le cadre de ce marché sera de la compétence exclusive du Tribunal Administratif de Fort-de-France.

ARTICLE 7. Sécurité

Les consignes de sécurité seront remises par l'établissement dès la mise en place de l'exploitant. Les exercices d'évacuation « incendie », « attentat », « séisme » (...) incluront l'exploitant qui devra s'y soumettre au même titre que le reste de la communauté scolaire.

L'exploitant doit savoir utiliser un extincteur. Le lycée gèrera la mise en sécurité des locaux qui sont soumis à la visite périodique de la commission de sécurité. La commission Hygiène et Sécurité du lycée se réserve le droit de contrôler les locaux et l'état du matériel en fonction. Une vérification annuelle des registres de sécurité sera faite par l'établissement (PMS, DUERP...).

ARTICLE 8. Assurances

Dans le cadre de son activité, le titulaire attestera, dès son entrée, de sa couverture par la souscription d'une police d'assurance garantissant les conséquences pécuniaires de sa responsabilité civile susceptible d'être engagée pour les dommages matériels et corporels. Il s'engage, à communiquer une attestation de souscription de la police d'assurance en cours de validité. Fournir un devis pour le présent marché.

ARTICLE 10. Loyer

Le montant mensuel du loyer de la cafétéria est de 800 € TTC.

Ce montant peut être modifié en fonction des jours de fermetures exceptionnelles, grèves, crise majeure...

L'exploitant assumera lui-même toutes les autres impositions, taxes et cotisations sociales générées par l'activité.

ARTICLE 11. Critères de jugement des offres

Prestations offertes : 30%

Prix : 30%

Hygiène et conditionnement, qualité proposée : 40%

Une commission sera en charge de l'étude de la proposition la plus avantageuse pour l'élève et l'établissement.

ARTICLE 12. Composition de l'offre

Chaque offre devra impérativement comprendre :

- Présentation du candidat : Documents d'identification de la société - Extrait KBIS. - Autorisation d'exploiter par la DDPP (agrément).
- Extrait du casier judiciaire.
- Présentation de l'offre de restauration envisagée avec la liste des produits et leurs tarifs.
- Les projets d'animation envisagés.

ARTICLE 13. Calendrier

Une visite des locaux pourra être programmée à partir de la date de la présente parution avec une prise de rendez-vous auprès de Mme MARIE-CLAIRE, adjointe-gestionnaire – agent comptable du lycée ACAJOU 2. Tel : 0596 50 64 65/Marie-Line.Marie-Claire@ac-martinique.fr.

Date limite de dépôt : vendredi 1^{er} septembre 2023.

Date de démarrage fixée à la rentrée de septembre 2023.

ARTICLE 14. Publication

Site internet de l'AJI : www.aji-france.com

Site du lycée : <http://www.acajou2.com/>

ANNEXE

PROPOSITIONS OFFRES DE RESTAURATION

FORMULE PETIT DEJEUNER : 1 boisson + une viennoiserie + 1 fruit

FORMULE DEJEUNER : 1 boisson + un sandwich froid ou chaud + 1 fruit

FRUITS DE SAISON : salades de fruits, fruits secs, fruits entiers...

VIENNOISERIES : pomme cannelle, chocolatine, pain aux raisins, croissant, chausson aux pommes, zakari aux légumes ...

BOISSONS FROIDES : jus de fruit local, soda (3 offres maximum), eau plate et eau gazeuse

BOISSONS CHAUDES : chocolat chaud, café, cappuccino, thé ...

SANDWICHES LOCAUX : morue, végétarien, crudités, thon, poulet, jambon de dinde, saucisson ...

PANINIS : morue, végétarien, thon, poulet, jambon de dinde, saucisson ...