

LYCEE FRANCO LIBANAIS NAHR IBRAHIM

CAHIER DE CHARGES RESTAURATION

Objet :

Gestion de la cafétéria du Lycée Franco Libanais Nahr Ibrahim

Nombre d'élèves : : 1070

Nombre de personnel : 140

Adresse :

Al Maayssra – B.P. 1589 – Jounieh – Liban – Tél : 092- 446 457/8/9

Date du début de l'exploitation :

1er Septembre 2025

Durée :

Trois ans à compter du 1er septembre 2025 avec possibilité de reconduction par tranche d'une année renouvelable dans les mêmes conditions.

La reconduction à l'issue de trois ans sera conditionnée à une évaluation globale des prestations du concessionnaire. Elle interviendra trois mois avant chaque échéance.

Conditions de sélection des candidats :

1. **Référence :**

- a. Expérience similaire dans la restauration commerciale, vente à emporter, café, etc
- 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 Lycée Franco Libanais Nahr Ibrahim 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 Lycée Franco-Libanais Nahr Ibrahim, 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
- A la qualité du service

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

- Maternelle : 130 élèves (repas livrés en classe)
- Élémentaire : 360 élèves (snacking dans espace de restauration toute la journée)
- Secondaire : 302 élèves (four + snacking toute la journée + plat chaud durant pause méridienne)
- Personnels : 140

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 du Lycée
- Four
- Points de vente primaire
- Point de vente secondaire
- Espace de stockage

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^{er} septembre 2025 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 le matin
- Vente de snacks et sandwiches toute la journée
- Plat chaud 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 Noël, 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 fixés après approbation par la Direction du Lycée , ils resteront stables sauf révision exceptionnelle justifiée par des variations de coût de matière première et soumis à la validation préalable de la direction de l'établissement.

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

a- Boissons :

- **Chaudes** : thé, chocolat
- **Froides** : jus frais, briquettes de lait (nature, chocolat, banane, fraise), eau

b- Restauration rapide :

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

c- Plats du jour :

- 1 plat chaud différent
- Formule menue : salade + plat chaud + dessert
- Plats bien variés pour la maternelle

d- Divers

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

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.

3 – Promotion de l'éducation au Développement Durable et à l'alimentation équilibrée :

- Utilisation de plats, couverts et emballage ECO FRIENDLY. Le Lycée Franco Libanais Nahr Ibrahim étant dans une démarche de développement durable, l'utilisation du plastique est strictement interdite.
- La vente de produits à forte tenue en sel, sucre ou additif est strictement interdite (chips, bonbons, confiserie, sodas, etc ...)

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 et avoir le personnel suffisant à la bonne organisation.

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'affaires des ventes sera versé au Lycée mensuellement. Le taux proposé par le prestataire sera un élément considéré lors du choix

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 Lycée Franco Libanais Nahr Ibrahim se réserve le droit de prévoir des audits externes réguliers pour la cafétéria.