



## CAHIER DES CHARGES

### SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE DU LYCÉE VICTOR HUGO DE MARRAKECH

**Au 1<sup>er</sup> septembre 2018**

# 1. CONDITIONS GÉNÉRALES

## 1-1 Objet du contrat

Le présent contrat a pour objet, la gestion complète par un prestataire des services de restauration sur le site de la cité scolaire qui comprend l'école Auguste Renoir pour le premier degré et le lycée Victor Hugo pour le second.

Le prestataire devra réaliser cette prestation en respectant les contraintes de l'établissement et les attentes de la communauté éducative.

## 1-2 Attente des usagers

Les attentes des usagers sont exprimées par le concept de qualité alimentaire tel que défini ci-après :

- Sécurité sanitaire des aliments :
  - maîtrise des risques chimiques : résidus, polluants, additifs,
  - maîtrise des risques microbiologiques : hygiène des aliments, mise en place d'un système de maîtrise des risques,
  - maîtrise des risques physiques (corps étrangers type morceau de verre, limaille...).
- Santé :
  - aspect diététique, équilibre alimentaire, qualités gustatives.
- Services liés à l'environnement du repas :
  - l'accueil, la possibilité de choix des menus, le cadre du repas (décoration, insonorisation, éclairage), la vaisselle, le prix, la tarification, la facilité d'utilisation, l'information du convive.

## 1-3 Contraintes s'imposant à la société titulaire du contrat

- respect de l'ensemble de la réglementation.
- respect des conditions de travail des personnels, conformément à la réglementation fiscale, sociale et du travail.
- respect des attentes des autres parties prenantes en charge des intérêts des convives.
- respect des calendriers et locaux dans lesquels est organisée la restauration.

En outre, le prestataire s'engage à assurer le matériel pendant toute la durée du contrat. Cette assurance devra couvrir les risques d'incendie, d'explosion, de dégât des eaux et de vol ainsi que la responsabilité civile en découlant.

Par ailleurs, les risques du propriétaire (incendie, explosion, dégât des eaux), afférents aux locaux dans lesquels sont installés les matériels, sont pris en charge par le lycée Victor Hugo. En aucun cas, le prestataire ne pourra être tenu pour responsable de l'arrêt du restaurant et de la perturbation amenée dans le service du fait des risques énumérés ci-dessus.

En cas de sinistre consécutif aux risques énumérés ci-dessus, le lycée Victor Hugo s'engage à procéder à la remise en état du matériel sinistré ou au remplacement (selon le cas) du matériel dans les meilleurs délais et au plus tard 30 jours après la survenance du sinistre.

Le prestataire devra être en mesure de produire les attestations d'assurances couvrant les risques suivants :

- accidents pour tous ses personnels,
- intoxications alimentaires,
- accident pour les enfants placés sous sa surveillance,
- matériels fournis (vol ou dégradation),
- couverture CNSS individuelle salarié (accident professionnel).

## **2. DÉFINITION DE LA PRESTATION**

### 2-1 Le contexte réglementaire

Outre la réglementation locale spécifique aux activités de restauration qui s'impose strictement, le lycée Victor Hugo souhaite également que les textes français et européens restent une référence dans certains domaines (notamment en matière de restauration collective en milieu scolaire, nutrition...).

Une liste non exhaustive des principaux textes est jointe en annexe 1.

#### 2.1.1 Hygiène

Dispositions générales :

Le décret n° 2-10-473 du 6 septembre 2011 (application de l'article 9 de la loi 28 07) fixe aux professionnels du secteur alimentaire des objectifs à atteindre en matière de protection de la santé publique, notamment celui de produire sain, tout en leur laissant le choix et la responsabilité de certains moyens mis en œuvre pour les atteindre.

Trois obligations leur sont notamment imposées :

- procéder à des autocontrôles réguliers, (1 mois minimum - 4 semaines de fonctionnement) dont la nature et la périodicité sont sous la responsabilité du professionnel, en fonction du risque alimentaire. La nature et la fréquence de ces autocontrôles doivent être fondées sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des dangers-points critiques pour leur maîtrise (HACCP),
- veiller à ce que le personnel appelé à travailler dans les locaux où circulent les denrées suit une formation continue à l'hygiène des aliments,
- conserver, au moins cinq jours après consommation, des plats témoins (échantillons représentatifs des différents plats distribués aux convives) qui doivent rester à disposition des services officiels de contrôle en cas de toxi-infections alimentaires collectives.

D'une façon générale, ce sont les principes HACCP que la société doit mettre en œuvre, selon les étapes suivantes :

- analyse des dangers (CCP),
- détermination des points critiques pour la maîtrise (CCP),
- détermination des limites critiques pour chaque CCP,
- mise en place d'un système de surveillance des CCP,
- détermination des actions correctives en cas de dépassement de ces limites,
- mise en place de procédures de vérification du système,
- mise en place d'un système de documentation sur les procédures et les enregistrements.

## **Maîtrise sanitaire de la préparation et de la distribution des repas :**

Les plats témoins doivent être représentatifs de ce qui a été effectivement servi dans les assiettes des convives et doivent faire l'objet de prélèvements quantitativement suffisants (50 à 100 g) et clairement identifiés, d'une traçabilité des menus servis pendant au moins cinq jours après consommation. Le plat témoin devra être traité dans les mêmes conditions que les plats servis aux convives (prélèvement en fin de service notamment).

Pour ce, le prestataire s'attachera les services d'un laboratoire indépendant (cf. art. 42 du décret). Des échantillons de chaque composante du repas, en fin de service, seront conservés au jour le jour au congélateur de la cuisine centrale, pendant une durée de 7 jours pour analyses le cas échéant. L'ensemble des résultats du laboratoire sera transmis systématiquement au lycée Victor Hugo.

Ces analyses devront être faites à chaque demi-trimestre soit 5 fois au minimum. Le lycée pourra demander l'analyse de plats témoins à tout moment et au frais de la société en cas de signalement de troubles subis par les convives.

Dans ce contexte, le prestataire s'engage à tenir à la disposition du lycée Victor Hugo les pièces suivantes :

- le plan de maîtrise sanitaire qui comprend notamment les procédures de réception des matières premières, de traçabilité, de contrôle des couples temps-températures, de nettoyage-désinfection, de formation des personnels,
- les résultats des autocontrôles et éventuellement, le rapport d'inspection des services vétérinaires.

Le prestataire assurera le transport et le stockage des produits frais dans des conditions respectant les règles d'hygiène et la maîtrise de la chaîne du froid, ou la chaîne du chaud.

Le lycée Victor Hugo interdira l'accès à tout membre de son équipe, à la cuisine et aux zones de stockage, sauf en cas d'inspection possible à tout moment par les responsables habilités du lycée Victor Hugo (personnel de direction, infirmière ou leurs mandataires), ainsi que par le médecin contrôleur désigné par lui à cet effet.

### 2.1.2 Sécurité sociale, droit du travail

Le prestataire de service devra impérativement appliquer et respecter le droit local (code du travail, les droits sociaux...) :

- en procédant notamment aux affiliations obligatoires de ses personnels telles que CNSS, AMO...
- en soumettant ses personnels à un suivi médical annuel (visite médicale une fois par an minimum), et chaque fois que de besoin,
- en veillant à leur hygiène corporelle,
- en les munissant de tenues vestimentaires conformes à la législation (toques ou filets, gants, chaussures antidérapantes et résistantes au choc, tablier...) avec un renouvellement journalier de la tenue. La fourniture et les vêtements seront à la charge du prestataire (la tenue de travail doit être confortable, esthétique et d'entretien facile).

Le prestataire s'engage à assurer à ses personnels une formation continue à l'hygiène conformément aux textes ci-dessus référencés ou fournis en annexe.

### 2.1.3 La nutrition, l'éducation au goût

Le prestataire aura l'obligation de se référer aux termes des recommandations relatives à la nutrition n° J5-07 du 4 mai 2007 de l'Observatoire Economique de l'Achat Public, la recommandation nutrition du 10 octobre 2011 et la circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003 du bulletin officiel de l'EN relative à l'accueil en collectivité des enfants atteints de troubles de santé.

## 2-2 La restauration – les repas

Le service de restauration est destiné à un public varié :

- enfants (école primaire)
- adolescents (collégiens et lycéens)
- adultes (personnels et invités)

Le public conditionne le nombre de repas, la fréquence de fréquentation et les prestations particulières. A la rentrée 2018, la communauté scolaire du lycée se composera d'environ 1.950 élèves et 170 personnels (professeurs, agents administratifs, agents de service).

Deux types de restauration, sur deux sites différents, sont à prévoir :

Un restaurant classique pour les élèves de l'école élémentaire Renoir et les jeunes collégiens et une cafétéria pour les collégiens et les lycéens.

### 2.2.1 Évaluation du nombre de repas par site

Actuellement, les élèves du premier degré bénéficient 4 jours par semaine d'un service de paniers repas préparés par les familles. La gestion en est assurée par une association de parents d'élèves, entre 12h00 et 14h00, depuis la rentrée de septembre jusqu'à fin juin. Le nombre de places disponibles est limité à moins de 100 élèves. Une enquête réalisée par l'établissement auprès des parents des enfants de l'élémentaire a reçu près de 500 réponses favorables à la fréquentation d'un service de restauration scolaire par leurs enfants.

Une cafétéria est fréquentée par les collégiens, les lycéens et le personnel du lycée, soit une communauté de 1.250 personnes environ dont 1.150 élèves et 100 adultes.

La cafétéria est ouverte 5 jours sur 7, de 8h00 à 17h00 le lundi, mardi, jeudi et vendredi et de 8h00 à 13h00 le mercredi, soit environ 130 jours par an.

Un second point de distribution, limité à des boissons, viennoiseries et snack rapide, est installé près du bâtiment scientifique et ouvert durant la récréation du matin et la pause méridienne.

### 2.2.2 Distribution et contraintes horaires

Le prestataire assurera en ce qui concerne le restaurant du premier degré un libre service linéaire (rampe).

Les horaires d'ouverture des différents sites sont conditionnés par la nature de la prestation et les publics concernés :

- restaurant scolaire : de 11h45 à 14h00, lundi, mardi, jeudi et vendredi en rotation.
- cafétéria collège lycée : du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00, le mercredi de 8h00 à 13h30 en continu,
- point de distribution rapide : service limité durant la récréation du matin et de 12h00 à 13h45 en continu.

Conformément aux recommandations en vigueur, pour le confort des élèves, le temps du repas (service à table) sera d'une demi-heure, hors attente éventuelle pour le service.

Ces horaires sont susceptibles de modifications en cas de variation des besoins de la collectivité.

### 2.2.3 Elaboration et composition des menus

Le prestataire s'engage à fournir des menus variés tout en assurant l'équilibre énergétique et nutritionnel des repas et proposera en fonction des différents sites :

## **Repas (en libre service à table pour les classes de l'élémentaire, les 6<sup>ème</sup>, les 5<sup>ème</sup>)**

Menu type à 4 ou 5 composantes (les menus doivent être affichés pour une semaine, la semaine précédente) avec un choix entre plusieurs entrées, choix entre 2 plats (protéine + légume cuit) et choix entre plusieurs desserts (laitages, fruits, pâtisseries...)

Dans les deux types de service, le pain et l'eau sont servis à volonté et un supplément est possible (légumes d'accompagnement du plat principal).

Le prestataire présentera un choix de plats attractifs (composition et prix) invitant les élèves à consommer une formule repas. L'objectif est de favoriser la consommation de plats équilibrés et d'offrir une alternative attractive à la restauration rapide.

Respect de l'équilibre alimentaire du repas :

- pour les élèves de maternelle : 8 g de protéines de bonne qualité, 180 mg de calcium, 2,4 mg de fer
- pour les élèves de l'école élémentaire : 11 g de protéines de bonne qualité, 220 mg de calcium, 2,8 mg de fer
- pour les adolescents : 17 à 20 g de protéines de bonne qualité, 300 à 400 mg de calcium, 4 à 7 mg de fer.

En résumé, les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres, de fer et de calcium. Il importe également que tout soit mis en œuvre pour que les repas proposés, tout en répondant à ces recommandations nutritionnelles, conviennent aux élèves et soient effectivement consommés.

### **Cafétéria des élèves du secondaire et des personnels :**

Variétés des plats proposés : plat du jour, sandwiches variés, salades composées, frites, pizza, panini, hot-dogs, hamburger, pâtes, fruits, viennoiseries, pâtisseries, biscuits, barres chocolatées, barres céréalières... le plus diététique possible. Le prestataire prendra l'avis et l'accord de l'établissement avant toute mise en vente de ces produits.

Il est stipulé que le service aux élèves de prestations chaudes telles que crêpes, gaufres, pizza...ne sera autorisé qu'à partir de 11H30, dans le souci d'habituer les enfants au bon équilibre alimentaire.

Le prestataire aura l'obligation d'encourager la consommation de boissons non gazeuses en mettant en avant les boissons sans ajout de sucre.

Le prestataire prendra toutes les précautions pour éviter les ruptures de stock.

En tout état de cause, le prestataire devra se conformer à la réglementation relative à la nutrition reprise dans le n° J5-07 du 4 mai 2007 de l'Observatoire Economique de l'Achat Public.

### **Élaboration des menus**

Les menus seront établis par le prestataire conformément à la réglementation sur la nutrition et respecteront le principe de la rotation. Ils seront présentés pour la durée d'un demi- trimestre scolaire, soit cinq fois par an. Ils seront validés d'une part, par une diététicienne reconnue pour le compte du prestataire, d'autre part, par le service de santé scolaire et la direction pour le compte du lycée Victor Hugo, avant d'être divulgués. Ils devront être présentés impérativement 15 jours avant le début de chaque période.

Ils seront portés à la connaissance de la communauté scolaire par voie d'affichage (élèves, personnels, parents).

## **Fréquence de présentation des produits**

Afin d'assurer un bon équilibre alimentaire nutritionnel, il conviendra de prévoir des fréquences de présentation de produits proposés aux convives. Pour ce faire, le prestataire aura l'obligation de se référer aux termes des recommandations relative à la nutrition n° J5-07 du 4 mai 2007 de l'Observatoire Economique de l'Achat Public.

## **Livraison des repas**

Contraintes techniques et réglementaires (cf. Chapitre III, Articles 55, 56, 57 et 59 du décret du 6 septembre 2011, notamment art. 59 et Titre VI du décret du 5 janvier 1999 – ONSSA).

Toutes les règlementations en matière de conditions de transport (liaison chaude et liaison froide le cas échéant), respect de la chaîne du chaud (température à cœur de + 63° C) et conditions de conservation devront être strictement respectées.

### 2.2.4 Les prestations annexes

Le prestataire devra répondre également à la demande de prestations occasionnelles telles que cocktails, goûters, repas spéciaux, réceptions, manifestations telles que kermesses, soirées. Les prestations pourront avoir lieu hors temps scolaire. Les demandes émaneront exclusivement des services ordonnateurs du lycée Victor Hugo et feront l'objet d'un bon de commande et d'une facturation spécifique.

### 2.2.5 Les prestations extérieures

Le prestataire sera autorisé à fournir des prestations préparées dans la cuisine centrale à des clients extérieurs à l'établissement, uniquement après l'accord écrit du lycée Victor Hugo, selon des modalités à définir conjointement et en dehors de la fermeture des vacances d'été. Dans ce cas, le lycée ne sera pas responsable de la qualité de la prestation ni de son contenu.

## 2-3 La surveillance des repas et l'animation du temps périscolaire

La surveillance et la responsabilité des collégiens et des lycéens restent sous le contrôle de l'établissement selon les règles du règlement intérieur. En cas de besoin, le prestataire pourra faire appel à la vie scolaire pour tout aide dans ce domaine.

Pour les élèves déjeunant au restaurant scolaire, la surveillance sera de la responsabilité et à la charge du prestataire durant toute la période de la pause méridienne pour les enfants du premier degré et uniquement durant le temps du repas pour ceux du second degré.

Dans le temps imparti à l'encadrement des enfants de l'école Renoir, il y aura lieu de mettre en place une animation axée sur :

- l'utilisation d'outils éducatifs : ateliers, jeux... (sports, musique, théâtre...), selon un thème choisi,
- le savoir vivre à table, les bonnes manières,
- la promotion de l'éducation nutritionnelle, l'éducation au goût, l'organisation de repas à thème, la découverte d'aliments courants dans d'autres régions.

Les conditions de surveillance des enfants seront soumises à l'accord préalable du lycée Victor Hugo, et conformes à la réglementation relative aux établissements relevant de l'Agence pour l'Enseignement du Français à l'Etranger.

A cet effet, il sera privilégié la contractualisation avec un organisme professionnel de l'animation, étant entendu que seule la responsabilité de l'organisme sera engagée en ce qui concerne le lycée Victor Hugo, qui ne souhaite avoir qu'un seul interlocuteur.

Cette contractualisation ne saurait être supérieure à un an et sera systématiquement l'objet d'une mise en concurrence dont les éléments seront débattus lors d'une commission réunissant la direction de l'école et le prestataire.

La prestation d'animation sera intégrée dans le prix du repas, la société titulaire du contrat effectuant le règlement à l'organisme. Le prestataire fera son affaire du règlement de l'intervention et du respect de la réglementation par l'organisme retenu (fiscalité, code du travail, sécurité sociale...). Il veillera également à la mise en place d'une grille d'évaluation et fera un bilan de la qualité de la prestation.

S'agissant de la fréquentation de la restauration par les élèves du primaire, les élèves admis à la cantine sont retenus selon des critères précis sur décision des représentants des écoles et des parents d'élèves. Il en va de même pour l'exclusion de la cantine d'un élève posant problème. Le prestataire devra s'y conformer.

Pour les élèves boursiers une liste nominative sera remise au prestataire. Ce dernier devra établir à la fin de chaque trimestre scolaire un état récapitulatif faisant apparaître les jours de présence et le montant dû pour chaque élève boursier, et le remettre au service concerné de l'intendance du lycée.

## 2-4 La tarification

### 2.4.1 La restauration

Le prestataire proposera :

- un prix unique forfaitaire pour les repas des élèves de l'école primaire dans lequel est intégré le coût de l'encadrement des élèves,
- un prix unique forfaitaire pour les jeunes collégiens,
- un prix unique forfaitaire pour le personnel.

### 2.4.2 Cafétéria

Le prestataire proposera une carte qui sera validée par le lycée Victor Hugo. Les prix seront portés à la connaissance du consommateur par voie de marquage, d'étiquetage, d'affichage ou tout autre procédé approprié.

Des distributeurs automatiques pourront être installés après accord sur les produits autorisés à la vente.

### 2.4.3 Paiements

Le prestataire perçoit directement auprès des usagers le prix de la prestation qu'il leur apporte, il est le seul responsable de l'encaissement et du recouvrement.

Le prestataire proposera un système d'encaissement informatisé avec badges permettant une meilleure gestion de l'attente et le transfert d'informations avec la direction de l'établissement. Les modalités de fonctionnement et du partage de l'information (blocage du nombre de passages, montants, traçabilité et contrôle des produits consommés...) seront précisées sur le contrat.

Le prestataire informera chaque année les parents des modalités de règlement des prestations servies au restaurant scolaire.

### 2.4.4 Charges immobilières annuelles

Le prestataire fait directement son affaire de l'installation, du remplissage et de la maintenance des citernes de gaz avec le fournisseur de son choix.

Les autres charges relatives aux fluides (eau, électricité) ainsi que le téléphone et les liaisons spécialisées restent à la charge de l'établissement.

Un loyer mensuel de 4.000 dirhams sur 10 mois, payable à chaque début de trimestre civil, est fixé et destiné à couvrir la charge d'entretien des locaux qui incombe au lycée Victor Hugo.

### **3. DÉFINITION DES MODALITÉS DE SERVICE**

#### 3-1 Organisation matérielle

##### 3.1.1 Obligation du lycée Victor Hugo

Le Lycée Victor Hugo fournira dans un délai permettant une bonne gestion et un contrôle des responsabilités :

- la mise en place d'horaires pour le déjeuner de manière à ce que l'équipe du prestataire puisse assurer son travail dans les meilleures conditions possibles (mise en place, nettoyage..),
- l'électricité et l'eau,
- le matériel de cuisine, dotation initiale du gros équipement
- le bâtiment abritant la cafétéria,
- le mobilier du restaurant et de la cafétéria,
- les panneaux d'affichage des menus et de différentes informations utiles.

Par ailleurs, les risques du propriétaire incendie, explosion, dégât des eaux, afférents aux locaux dans lesquels sont installés les matériels, sont pris en charge par le lycée Victor Hugo. En aucun cas, le prestataire ne pourra être tenu pour responsable de l'arrêt du restaurant et de la perturbation amenée dans le service du fait des risques énumérés ci-dessus.

En cas de sinistre consécutif aux risques énumérés ci-dessus, le lycée Victor Hugo s'engage à procéder à la remise en état du matériel sinistré ou au remplacement (selon le cas) du matériel dans les meilleurs délais et au plus tard 30 jours après la survenance du sinistre.

En cas de tentative de saisie du matériel, ainsi qu'en cas de confiscation, le lycée Victor Hugo devra en aviser immédiatement le prestataire, élever toute protestation contre la saisie et prendre toutes les mesures pour faire reconnaître le droit de propriété de le prestataire ou celui des sociétés de financement.

Tout déplacement du matériel objet des présentes pendant la durée du dépôt dans un local autre que celui convenu dans le présent contrat est interdit sauf autorisation préalable et écrite du prestataire, sauf accord écrit des parties, sauf mesure d'urgence de sécurité.

D'une manière générale, le lycée Victor Hugo s'engage à faire respecter en toutes circonstances et par tous moyens nécessaires et légaux, le droit de propriété du prestataire sur le matériel.

En outre, le lycée Victor Hugo s'engage à veiller en bon père de famille à la garde et à la conservation du matériel objet des présentes et à avertir le prestataire de tout événement susceptible de contribuer à la destruction totale ou partielle dudit matériel dès sa connaissance.

Le lycée Victor Hugo s'engage à équiper les locaux des cuisines et des cafétérias de tous les éléments d'infrastructure nécessaires au fonctionnement du matériel au droit de chacun d'eux (fluides, canalisations etc..).

D'une manière générale, le prestataire assurera et sera responsable du raccordement de ses appareils. Les emplacements étant préparés par le lycée Victor Hugo à ses frais, dans le respect des normes techniques et de sécurité.

Les locaux devront comporter, en outre, installés et alimentés, tous les vecteurs et fluides en quantité suffisante, nécessaires à la bonne marche des appareils.

La responsabilité du prestataire ne pourra pas être recherchée pour tous dommages qui auraient pour origine, en tout ou en partie, directement ou indirectement, les installations des vecteurs de fluides et de la qualité des fluides fournis, tant au démarrage de la cuisine qu'en cours de fonctionnement normal respectant les consignes et dispositions de sécurité.

Les dommages ainsi occasionnés seront à la charge exclusive du lycée Victor Hugo qui s'engage à supporter toutes conséquences financières ou autres pour le prestataire de la survenance de tels dommages.

Les opérations de désinsectisation et de dératisation resteront à la charge du lycée Victor Hugo.

Le lycée Victor Hugo se chargera de faire évacuer les ordures par les services compétents.

### **Équipement et matériel :**

Le lycée Victor Hugo mettra à disposition du prestataire les matériels nécessaires au fonctionnement de la cuisine principale, des locaux techniques satellites et de la cafétéria, cet ensemble constitue la dotation initiale en matériel des espaces restauration. En revanche le renouvellement de ces équipements seront à la charge du prestataire (cf. 3.1.2.2 infra).

Les équipements sont ceux décrits en annexe 2 du présent cahier des charges, la liste définitive du matériel sera arrêtée après accord avec le candidat retenu et sera partie intégrante du contrat.

Les matériels resteront la propriété exclusive du lycée Victor Hugo. Chaque élément de ces matériels sera identifié par une plaque comportant son numéro d'inventaire.

La cession, le prêt ou la sous-location du matériel par le lycée Victor Hugo, à titre gratuit ou onéreux, et son nantissement, sont strictement interdits.

Le matériel, propriété du lycée Victor Hugo, est mis à disposition pour la durée du contrat.

Le lycée Victor Hugo s'engage à livrer et installer aux lieux, dans les délais qui seront indiqués dans le contrat après accord du prestataire, les matériels nécessaires au fonctionnement de la cuisine centrale, des locaux techniques et de la cafétéria.

Les locaux destinés à la restauration seront exclusivement réservés à la préparation, la distribution et la consommation des repas.

Le prestataire s'engage à assurer la bonne marche et le bon état de l'ensemble des matériels installés.

#### 3.1.2 Obligation de la société titulaire du contrat

Les locaux, le matériel de cuisine, de distribution et de salle seront maintenus en parfait état de propreté et d'hygiène par le prestataire et notamment : la cuisine et ses réserves, les différents matériels pour la réception des marchandises ou l'évacuation des déchets.

### 3.1.2.1 Plan de nettoyage

Un plan de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux, y compris des vestiaires et des sanitaires, et du matériel est défini par écrit de façon claire et précise, conformément à la réglementation. Pour chacun des équipements et des différentes parties des locaux, ce plan comprend au moins les indications suivantes :

- la fréquence et les moments de la journée auxquels les différentes opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées,
- le mode opératoire précis comportant notamment, pour chaque produit utilisé, la dilution, la température d'utilisation, le temps d'application et la nécessité d'un rinçage éventuel
- le responsable des opérations de nettoyage et de désinfection pour chaque secteur,
- les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan.

Le nettoyage quotidien comprendra :

- la cuisine et tout son équipement,
- les salles de restaurant et leur mobilier,
- les cafétérias et leurs réserves, ainsi que leurs abords immédiats.

Le plan de nettoyage sera présenté par la société et s'articulera en trois points :

- lavage avec un jet d'eau tiède basse pression,
- nettoyage et désinfection avec un détergent et un désinfectant,
- rinçage et séchage avec un jet d'eau froide et un raclage.

Cette obligation couvre toutes les surfaces accessibles et sera exécutée conformément aux principes HACCP (tenue de grilles d'intervention, traçabilité des opérations...).

Elle ne s'étend pas aux nettoyages spéciaux présentant un risque pour un personnel non spécialisé, tels que : les circuits électriques, gaine de ventilation et d'aération, bacs à graisses, filtres à eau, production d'eau chaude, assainissement liquide et solide.

Le prestataire devra faire vider à chaque trimestre le bac à graisse.

Le prestataire aura à sa charge l'enlèvement des déchets qui devront être stockés dans des sacs poubelles puis rassemblés dans des containers dans le local poubelles. Les poubelles seront lavées tous les jours avec un produit détergent et bactéricide. Le prestataire prendra en charge l'enlèvement des déchets jusqu'au local poubelles du lycée Victor Hugo.

Dans la mesure du possible, le prestataire s'efforcera de choisir des conditionnements de plats qui limitent la quantité des emballages individuels et l'emploi de matériaux dont la biodégradabilité est faible et favorisent le recyclage et la biodégradabilité.

La société de restauration aura la responsabilité de nettoyer tous les espaces de restauration extérieurs délimités par l'établissement (il s'agira essentiellement de l'enlèvement des plateaux et déchets).

Le prestataire fournira et entretiendra des uniformes de bonne présentation et d'hygiène pour tout son personnel.

### 3.1.2.2 Acquisition et entretien général des structures et des matériels

La construction de la structure du restaurant scolaire, qui comprend les zones de préparation, stockage, distribution et service, sera à la charge du prestataire. La structure devra être de type modulaire afin de pouvoir s'adapter aux évolutions de l'espace restauration. Au terme du contrat, soit au plus tard au 31/08/2023 ou bien avant en cas de rupture, toutes les installations deviendront la propriété du lycée Victor Hugo.

En effet, le programme immobilier du lycée Victor Hugo prévoit la construction d'un bâtiment en dur pour recevoir un restaurant scolaire à la fin du programme de restructuration en cours, soit dans environ 48 mois, et il est essentiel de prévoir une structure qui soit le plus ré-employable possible.

Le petit matériel d'exploitation (verrerie, vaisselle, couverts, petit matériel de cuisine....) sera fourni par le prestataire qui s'engagera à remplacer le matériel usé ou manquant de façon à remettre à niveau régulièrement le petit matériel d'exploitation.

Les gros équipements, listés dans l'annexe 2, seront renouvelés par le prestataire autant que de besoin et feront l'objet d'une actualisation de cette annexe.

La conservation et l'entretien courant des locaux et de tous les objets dont l'usage est confié au prestataire sont à sa charge. Le prestataire sera responsable de toute dégradation de son fait des locaux et des objets mis à sa disposition, dépassant l'usure normale.

Un planning d'intervention sur les matériels de cuisine et de distribution sera fourni par le prestataire.

L'entretien des installations portant sur la peinture, les faïences, l'électricité, la plomberie (jusqu'aux attentes en cuisine et à la cafétéria) reste à la charge du lycée. Pour ce faire, le lycée Victor Hugo recevra à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2018 un loyer mensuel dont le montant est précisé au point 2.4.4, il sera repris lors de l'établissement du contrat et sera révisable annuellement par accord des deux parties.

Un contrôle direct sur le nettoyage et l'entretien général à l'aide de fiches analyses sera exercé par l'établissement.

Le prestataire ne pourra procéder à des transferts ou à des aménagements des locaux sans l'autorisation du Lycée Victor Hugo.

### 3.1.2.3 Consultation des usagers

Le prestataire s'engage à consulter régulièrement les usagers de la cafétéria et du restaurant scolaire (représentants des élèves, représentants des parents et représentants des personnels) pour entendre et prendre en compte leurs besoins et appréciations sur les services offerts (audit, enquêtes de satisfaction, accès libre autorisé aux cuisines, aux repas pour les représentants, information des parents, communication aux différents partenaires des listes de fournisseurs...).

Le lycée Victor Hugo s'engage à communiquer au prestataire la liste des délégués élèves, parents et personnels dès la fin des élections soit 7 semaines au maximum après la rentrée.

Dans un souci de contrôle permanent, les responsables des associations de parents d'élèves pourront organiser à tout moment des visites surprises dans les locaux de la restauration après y avoir été autorisés par la direction du lycée Victor Hugo.

Une réunion trimestrielle au minimum réunira les représentants des deux parties afin de faire le point tant au niveau des prestations fournies que des qualités professionnelles des personnels. Les mesures à prendre, le cas échéant, seront définies d'un commun accord.

Ces réunions appelées « commission de restauration » se dérouleront à l'initiative du chef d'établissement.

## 3-2. Moyens humains

### 3.2.1 Le contexte général et réglementaire

Le personnel employé pour la restauration et le service sur les différents sites sera suffisant en nombre et correspondra aux critères d'une restauration de qualité conforme aux normes tant nationales qu'européennes.

Outre les textes généraux, code du travail et différents statuts des personnels, le texte principal est le décret n° 2-10-473 qui fixe en particulier les dispositions relatives à :

- la surveillance médicale périodique,
- les conditions d'hygiène applicables aux personnels,
- la formation continue à l'hygiène alimentaire,
- la quantité des effectifs pour permettre un fonctionnement optimal au plan de l'hygiène.

La liste nominative des personnels précisant la fonction de chaque agent sera communiquée au lycée Victor Hugo et sera actualisée à chaque mouvement de personnel. Cette liste conditionnera l'accès des agents à l'établissement. Le lycée Victor Hugo se réserve la faculté de demander par écrit au prestataire le remplacement de tout employé qu'il jugerait inapte à occuper ses fonctions.

### 3.2.2. Les équipes

La composition des équipes de restauration sera subordonnée au public concerné, au nombre de jours de service par an, aux horaires d'ouverture, à la variété de l'offre, au concept de restauration et aux moyens techniques mis en œuvre.

Le prestataire devra également s'assurer de la mise en place par l'organisme sous-traitant de l'équipe de surveillants et d'animateurs pour les élèves de l'école Renoir chargée d'effectuer le trajet aller-retour espace scolaire - espace restauration, organiser l'encadrement pendant le repas et l'animation durant la pause déjeuner. Le taux d'encadrement ne sera pas supérieur à 1 personne pour 18 élèves (cf. décret 2016-1051 du 1<sup>er</sup> août 2016).

Les contraintes liées au recrutement et au fonctionnement seront déterminées lors de l'établissement d'un contrat de surveillance/animation (cf. 2.3).

## **4. EXÉCUTION DU CONTRAT**

### 4-1 Cas de force majeure

En cas de force majeure (intempéries, panne d'électricité...), le prestataire tentera d'assurer la continuité de ses services conformément au cahier des charges.

Cependant, dans le cas où tout ou partie de ces services ne pourraient être exécutés, le prestataire ne sera pas responsable de cet état de fait ni de ses conséquences éventuelles dès lors qu'il aura avisé la direction du lycée Victor Hugo des conditions l'empêchant de réaliser sa prestation.

### 4-2 Révisions tarifaires

Les conditions financières de la présente convention seront susceptibles d'être révisées annuellement par accord des parties, en début d'année scolaire selon l'évolution des indices officiels du coût de la vie et des salaires d'après la formule suivante :

$$P = PO \frac{(0.70A+0.30S)}{AO \quad SO}$$

dans laquelle,

P : Prix du repas ou de l'article concerné valorisé

P0 : Prix du repas au début de la période de référence

A : Valeur de l'indice général du coût de la vie Alimentation (385 articles - base100 – 1989) au dernier mois connu

A0 : Valeur du même indice au début de la période de référence

S : Valeur du taux des salaires horaire minimum dans le secteur de l'industrie et du commerce au dernier mois connu

S0 : Valeur du même indice au début de la période de référence

#### 4-3 Modification du contrat

En cours de contrat, le lycée Victor Hugo a la possibilité d'agrandir son restaurant ou d'y apporter les modifications qu'il jugera utiles. Dans ce cas, le prestataire proposera au lycée Victor Hugo l'installation des matériels complémentaires nécessaires ou d'une nature différente de ceux déjà installés. Chaque proposition fera alors l'objet d'une étude conjointe des deux parties.

En cas d'accord, les présentes seront modifiées par voie d'avenant. En cas de désaccord entre les parties, pour quelque cause que ce soit, les présentes demeureront en vigueur sans exception ni réserve pendant toute la durée du contrat.

#### 4-4 Durée du contrat

Le contrat entre en vigueur à la date du 1<sup>er</sup> septembre 2018, il est conclu, dans le cadre des conditions générales précisées dans ce texte, pour une période de 4 (quatre) ans. Il pourra être renouvelé pour une année supplémentaire en fonction de l'avancée des travaux de restructuration du lycée.

Chacune des parties aura la possibilité d'en faire cesser l'effet, à la condition expresse de prévenir l'autre partie avec un préavis de six mois au moins avant l'expiration de la période contractuelle, par lettre recommandée avec accusé de réception.

Le présent contrat pourra être résilié avant l'arrivée du terme de plein droit et avec un préavis d'un mois, de la part du lycée Victor Hugo pour des raisons urgentes de sécurité, d'hygiène et de désaccord confirmé.

Au terme du contrat ou en cas de rupture, le prestataire pourra récupérer son matériel ou le revendre à la nouvelle société attributaire du marché. En aucun cas le lycée Victor Hugo ne pourra être tenu pour responsable de la cession du matériel.

#### 4-5 Litiges

Tout différent survenant entre les parties à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution ou de l'inexécution du contrat sera de la compétence exclusive du tribunal de commerce de Marrakech auquel les parties attribuent compétence (même en cas d'appel en garantie ou de pluralité des défendeurs).