



*New Horizon for our children.*

**CAHIER DES CHARGES DU SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE DE L'ISC**

**2021/2024 (Consultation)**

# INTERNATIONAL SCHOOL OF CARTHAGE

## CAHIER DES CHARGES DU SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE DE L'ISC 2021/2024

### Article 1 : Objet de la Prestation

Le cahier des charges a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le prestataire du service restauration assure le bon fonctionnement du restaurant scolaire pour les élèves de la maternelle, de l'élémentaire, du secondaire et les personnels de l'école internationale de Carthage pour les années scolaires **2021/2022 -2022/2023 -2023/2024**.

### Article 2 : Démarche de participation :

Toute personne physique ou société agissant dans le secteur de la restauration collective (Hôpitaux, établissements scolaires et universitaires) pourra participer à cette consultation en respectant les conditions ci-dessous indiquées.

Les offres devront être signées par les participants eux-mêmes ou par leurs mandataires légaux, et adressées au plus tard le **5 JUILLET 2021** au Gérant de l'ISC, par envoi recommandé ou déposées au bureau d'ordre de l'ISC. Après ce délai, toute offre sera rejetée. (Le cachet de la poste fait foi pour l'envoi recommandé et celui du bureau d'ordre pour le dépôt direct)

Une grande enveloppe comprenant deux enveloppes : une enveloppe offre financière et une enveloppe offre technique devra porter l'indication « consultation Restauration Scolaire » « NE PAS OUVRIR ».

L'enveloppe devra contenir les documents suivants :

#### I. L'offre technique :

##### 1-Dossier administratif du participant :

Pour les Sociétés :

- Copie des statuts (copie conforme)
- Registre de commerce (copie conforme)
- Une copie de la patente (copie conforme)
- Bulletin n°3 du représentant légal
- Déclaration sur l'honneur attestant que le personnel engagé n'est pas l'objet de poursuites judiciaires
- Une attestation de non-faillite (copie conforme)
- Copie d'affiliation à la CNSS (copie conforme)
- Attestation de la situation fiscale du participant valable à la date limite de réception des offres (copie conforme)
- Un exemplaire du présent document paraphé à chaque page, signé, daté et marqué du cachet à la dernière page ;

Pour les personnes physiques :

- CIN du participant
- L'original du Registre du commerce (copie conforme)
- Bulletin n°3 du participant
- Une copie de la patente (copie conforme)
- Déclaration sur l'honneur attestant que le personnel engagé n'a pas fait l'objet de poursuites judiciaires
- Une attestation de non-faillite (copie conforme)

-Copie d'affiliation à la CNSS (copie conforme)

-Attestation de la situation fiscale du participant (copie conforme)

-Un exemplaire du présent document paraphé à chaque page, signé, daté et marqué du cachet à la dernière page ;

## **2-Dossier de Présentation du participant**

- Lettre de présentation du prestataire
- Les documents et les attestations qui montrent L'expérience et les références dans la restauration collective et particulièrement le milieu scolaire
- Les certificats auprès des organismes de certifications dans le domaine.
- Liste nominative du personnel, l'expérience et la formation. (CV et diplômes) .

### **❖ L'offre Financière :**

-l'offre des prix pour les natures du repas suivants :

NATURE DU REPAS	Montant TTC
Le repas pour les élèves de la toute Petite section à la Grande section (2 à 5 ans)	..... DT
Le repas pour les élèves du CP au CM1	..... DT
Le repas pour les élèves de la CM2 à la terminale Et personnels de l'ISC	..... DT

-Une Caution provisoire de 3% sur l'estimation globale du marché qui sera retenue jusqu'à la signature du contrat de restauration avec l'ISC

### **Critères d'appréciation et de sélection des candidats :**

Il est à préciser que le critère du « moins offrant » n'est pas pris en considération pour faire prévaloir une offre sur une autre. L'acceptation par la commission de dépouillement de l'ISC d'une offre dépend d'un certain nombre de critères tel qu'indiqués par ce cahier des charges, dont notamment la qualité des repas servis en milieu scolaire.

Dépouillement des offres : Seront retenues les offres qui répondent aux exigences du présent cahier des charges.

Les candidats seront classés selon les critères suivants :

### **❖ L'Offre Technique :**

- L'expérience et les références dans la restauration collective et particulièrement le milieu scolaire justifier par des attestations ou tous autres documents
- La Certification par rapport aux normes de pratique dans le domaine : justifier par les certificats auprès des organismes de certifications
- L'expérience et la formation de l'équipe intervenante : justifier par les CV

## ❖ L'Offre financière :

### Commission de dépouillement :

La commission de dépouillement est composée des membres suivants :

- Le Gérant : président
- le Chef d'établissement pédagogique : membre
- le Directeur approvisionnement : membre rapporteur
- Le Directeur administratif & financier : membre rapporteur
- Un médecin nutritionniste : à titre de consultation

Un procès-verbal sera rédigé, au fur et à mesure du dépouillement, constatant les travaux de la commission.

La commission procédera au dépouillement des offres envoyées à l'ISC. Elle aura tout le pouvoir pour apprécier la conformité des propositions et pour écarter les offres qui ne seront pas jugées satisfaisantes par rapport aux critères préétablis.

Pour le classement la commission procédera par vote en cas d'égalité des voix celle du président sera compter pour double.

La commission de dépouillement fera connaitre dans les meilleurs délais, l'offre qui a été retenue, à son candidat.

Un contrat de prestation de service de restauration scolaire sera signé entre l'ISC et le restaurateur.

L'ISC préservera le droit d'annuler et d'arrêter le présent appel d'offre pour la sélection de son restaurateur scolaire à tout moment, sans préavis et n'accordera aucun droit ni dédommagement aux participants.

### **Article 3 : Personnel de la cuisine**

Le prestataire de service mettra au service de l'Ecole Internationale de Carthage un nombre de personnel qui assurera sur place la préparation des repas des groupes scolaires ainsi que toutes les tâches s'y rapportant.

La société de restauration est seule responsable de son personnel,

La société de restauration s'engage à respecter les conditions relatives aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

### **Article 4 : Elaboration des menus**

Le prestataire fournira

- Le pain
- 1 serviette
- l'eau minérale.

La société de restauration proposera un projet de menu pour 4 semaines, élaboré par un nutritionniste.

La société devra proposer un menu pour des enfants de la toute petite section maternelle (2 ans) jusqu'aux classes de CM1 (10 ans), ainsi qu'un menu comprenant des quantités supérieures, en service buffet, pour des enfants de la classe de CM2 (12 ans) aux classes de terminales (18 ans) et aux personnels de l'établissement.

- Le self doit comprendre 3 entrées au choix, 2 plats protidiques et deux accompagnements au choix également ainsi que 3 desserts au choix.
- Les menus seront transmis, pour information, à la direction de l'école.
- Les menus seront adaptés aux saisons, tant au niveau du choix des fruits et légumes que de la nature des plats proposés.
- Le restaurateur pourra, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci soient justifiées par des difficultés d'approvisionnement et validées par la direction de l'établissement.

### **Repas :**

- Le service de restauration sera assuré à raison de 4 jours par semaine (lundi, mardi, jeudi et vendredi) hors vacances scolaires pour un nombre approximatif de repas comme suit :

<b>Niveau</b>	<b>Nombre de repas</b>
Maternelle (TPS-PS-MS-GS)	De 200 à 300 repas
Elémentaire (du CP au CM1)	De 300 à 500 repas
Collège lycée (CM2 à la Terminale)	De 400 à 550 repas
Personnels de l'ISC	De 50 à 100 repas

#### **Déjeuner des élèves de la Toute Petite section au CM1. (À titre d'exemple)**

Un hors d'œuvre (50 à 60g pour les légumes crus, 60 à 80 g pour les légumes cuits)

Un plat protidique (60g à 80g cuit)

Une garniture (110 g à 120 g /220g pour les frites et purées).

Ou

Plat composé comprenant un plat protidique et un légume d'accompagnement (170 à 200 g)

Un produit laitier (pour un minimum de 5% de la composition des repas soit par l'introduction des produits laitiers dans les repas ou sous forme de fromage ou yaourt.

Un dessert (un fruit ou une pâtisserie ou un produit laitier). Déjeuner des élèves du CM2 à la terminale. (SELF SERVICE) Au choix parmi 3

Un hors d'œuvre (80 à 120 g pour les légumes crus, 80 à 120 g pour les légumes cuits)

Au choix parmi 2

Un plat protidique (80g à 100g cuit)

Une garniture (220g /280g pour les frites et purées).

Ou

Plat composé comprenant un plat protidique et un légume d'accompagnement (300 à 370 g)

**Un produit laitier (pour un minimum de 5% de la composition des repas soit par l'introduction des produits laitiers dans les repas ou sous forme de fromage ou yaourt.**

Au choix parmi 3 Un dessert (un fruit ou une pâtisserie ou un produit laitier).

L'eau minérale est à disposition sans restriction. Le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats. Le pain doit être disponible en libre accès

Le prestataire devra se conformer et respecter le tableau de grammage des différents aliments annexés à ce cahier de charge. (**Source bulletin officiel du ministère français de l'éducation nationale C.no2001-118 DU 25/06/2001**)

Il est servi à chaque élève un repas qui doit lui apporter les aliments de bonne qualité pour répondre à ses besoins de croissance.

L'ISC communiquera par écrit à la société de restauration les dates d'excursions / sorties pédagogiques ainsi que le nombre des participants, deux jours au préalable, au cas où elle doit préparer et fournir un repas froid aux mêmes conditions (serviettes, gobelets, eau etc...).

L'horaire des repas est fixé à partir de 11h 30 pour le personnel et à partir de 12 h 00 pour les élèves.

Pour les élèves de la maternelle et de l'élémentaire, les repas seront servis à table par le personnel de l'établissement.

Pour le collège, lycée et personnel les repas sont servis par le personnel du prestataire.

Les élèves doivent remettre leurs plateaux et la vaisselle utilisée à l'endroit prévu à cet effet.

### **Respect de l'équilibre nutritionnel :**

Les menus devront être établis en respectant la qualité nutritionnelle des repas (cf. annexe de Grammage) servis dans la restauration scolaire dont les objectifs sont définis comme suit :

- Diminuer les apports en lipides
- Augmenter les apports de fibre et de vitamines Augmenter les apports en fer
- Diminuer les glucides simples
- Augmenter les apports calciques

La société de restauration s'engage à afficher les menus hebdomadaires à l'entrée de chaque section de l'établissement. Une copie devra être adressée l'ISC au gestionnaire du site web afin que les menus soient disponibles sur le site de l'école une semaine au préalable. En cas d'éventuels changements le restaurateur s'engage à informer l'école une journée en avance.

### **Achat des denrées :**

La société de restauration sélectionne un ensemble de fournisseurs, sur le critère « qualité - prix », capables d'assurer les fournitures nécessaires au service de la restauration du groupe scolaire de l'ISC.

Pour les denrées animales ou d'origine animale, le prestataire doit s'assurer que les fournisseurs sont agréés et que les conditionnements des denrées sont revêtus de la marque de salubrité (certificat de salubrité)

Le prestataire veille au contrôle des réceptions des matières premières, des températures, de l'entretien, nettoyage et désinfection des locaux et du matériel ainsi que la formation de son personnel.

Les commandes seront passées par le chef d'exploitation de la société en place dans l'école.

## **Article 5 : Hygiène et sécurité**

La société de restauration s'engage à respecter strictement la réglementation en vigueur concernant la sécurité et l'hygiène alimentaires.

Le prestataire veille au contrôle des réceptions des matières premières, des températures, de l'entretien (nettoyage et désinfection) des locaux et du matériel ainsi que de la formation de son personnel.

Les frais d'analyses bactériologiques de radiographie ou autres exigés par les normes d'hygiène du personnel de cuisine sont à la charge du prestataire.

## **Article 6 : Les obligations du prestataire**

Le prestataire mettra à disposition un nombre de personnels suffisants afin d'assurer une qualité de service optimale dans les règles de l'art.

Il doit assurer la mission d'approvisionnement des denrées consommables et produits d'entretien.

L'élaboration des menus.

La production des repas.

Le nettoyage quotidien de la vaisselle, de la cuisine et des annexes.

Le nettoyage quotidien des salles à manger ainsi que leur entretien.

L'entretien et la réparation des matériels et locaux mis à la disposition du prestataire.

Pour les élèves de la maternelle et de l'élémentaire, les repas seront servis à table par le personnel de l'établissement.

Pour le collège, lycée et personnel les repas sont servis par le personnel du prestataire

Le prestataire doit en tant que professionnel assurer une bonne gestion du matériel et équipements mis à sa disposition par l'ISC.

Sauf en cas de force majeure ou de cause non imputable au prestataire, les pannes ou casses ou destruction de matériels ou équipements seront portés intégralement à la charge du prestataire.

En cas de casse ou de vol, le prestataire devra effectuer le réassort du petit équipement (couverts assiettes verres et autres.)

La mise à niveau éventuelle des équipements seront portés à la charge intégrale du prestataire. Au terme du contrat de prestation, tout équipement supplémentaire installé par le prestataire, avec accord express de l'établissement, pourra faire l'objet d'une reprise par l'établissement pour la partie de l'investissement qui n'aurait pu être amortie pendant la durée de la convention de prestation de service.

Le prestataire doit procéder à une mise à jour de la liste de son personnel et ce, en fonction des départs et arrivées, le nouveau personnel doit répondre des mêmes compétences et savoir-faire que celui remplacé.

Le prestataire devra fournir à l'établissement la liste du personnel ainsi que le dossier administratif de chacun (CV, copie CIN, B3).

Le nombre de personnes affectées par le prestataire à l'exécution du marché doit correspondre au nombre indiqué dans son offre.

Le prestataire prendra à sa charge, en fonction des horaires de service, la restauration des agents mis à sa disposition par elle.

Le prestataire devra assurer à sa charge et ce une fois par an les analyses médicales obligatoire du personnel basé à l'ISC.

La société de restauration fournira par année scolaire à son personnel :

- Quatre blouses pour chaque employé de service
- Quatre blouses pour les cuisiniers.
- Deux toques par personne
- Gants jetables et charlottes
- Chaussures de sécurités
- Tabliers plastiques jetables

L'électricité le gaz et l'eau sont à la charge du prestataire, des compteurs sont réservés à cet effet.

#### **Article 7 : Les obligations de l'ISC**

L'ISC mettra à disposition au restaurateur :

- les espaces de restauration (stockage assemblage distribution plonge)
- Les équipements nécessaires au stockage des produits, cuissons et distributions des repas (cf. liste)

Un état des lieux des locaux, des équipements, du petit matériel sera remis au restaurateur à la signature du contrat.

L'établissement garantit à la société de restauration pendant toute la durée du contrat, et pour les besoins de ses prestations, l'utilisation gratuite et paisible des locaux et matériels dont la société de restauration usera avec le même soin que s'ils étaient sa propriété.

L'ISC assurera, Le service des repas des élèves du primaire (De la TPS au CM1), ainsi que La surveillance des élèves.

L'établissement validera le choix de l'entreprise qui sera sollicitée par le prestataire de service, aux frais du prestataire, pour assurer la maintenance technique préventive (3 visites annuelles de maintenance préventive pour les équipements de cuisine) et curative (dans le cadre d'un usage normal) des installations et équipements visés ci-dessus. Le prestataire tiendra à jour un registre des pannes techniques rencontrées, des opérations de maintenances effectuées, de manière à informer les responsables de l'établissement des conditions dans lesquels le matériels mis à sa disposition est maintenu.

#### **Article 8 : Assurances**

La société de restauration devra contracter, auprès d'une compagnie d'assurance, une assurance de responsabilité civile, et en particulier pour les risques résultant d'intoxication alimentaire, dommages corporels et dommages matériels.

L'ISC prend à sa charge l'assurance des risques locatifs, dégâts des eaux, incendies, explosions afférentes aux locaux occupés par la société de restauration.

#### **Article 9 : Durée du contrat**

La durée du marché est de trois années



La durée du contrat est d'une année scolaire tacitement reconduite pour la même période sauf préavis de deux mois à l'avance de l'une des deux parties.

#### **Article 10 : Contrôles**

L'ISC se réserve le droit d'exercer un contrôle inopiné sur les prestations exécutées par le prestataire.

Ce contrôle touche le grammage : au cas où les quantités fixées contractuellement ne sont pas obtenues à partir d'un échantillon de 15 portions, une pénalité de 10% de moins sera exercée sur la valeur du plat.

Ce contrôle touche la qualité des produits utilisés et la qualité des préparations des plats. De ce fait le prestataire s'engage à prélever un échantillon pour chaque fabrication des plats cuisinés et à le conserver au frais au moins 72 heures après la date limite de consommation. Toute réclamation relative à la qualité sanitaire d'un plat devra parvenir impérativement au prestataire avant la destruction de l'échantillon. Ce dernier remettra immédiatement à un laboratoire l'échantillon en question pour analyse. Le prestataire se dégage de toute responsabilité si les résultats n'incriminent pas la qualité sanitaire du produit.

Ce contrôle touche aussi à l'hygiène de tous les locaux, équipements et matériels mis à disposition du prestataire par l'établissement.

#### **Article 11 : Le règlement**

Les prestations de Restaurateur font l'objet d'une facturation mensuelle au nombre des plats servis aux élèves et personnel durant la période du mois facturé.

Un état de suivi du nombre des plats servis sera adressé par le restaurateur à la direction Comptable de l'ISC

L'ISC fixera les règles et les méthodes de suivi du nombre des plats servis qui seront la base de facturation.

Tout ajustement des prix doit être proposé par le prestataire au 3 mois avant la date anniversaire c'est-à-dire le 1<sup>er</sup> septembre de chaque année, il ne peut être proposé plus d'une fois par an.

Il est convenu qu'aucun ajustement ne peut intervenir avant le 1<sup>er</sup> septembre 2022.

Toutes demande d'ajustement de prix en dehors de ce cadre sera considérée comme une résiliation unilatérale.

#### **Article 12 : Enregistrement**

L'enregistrement du contrat de prestation de service de restauration sera à la charge du Restaurateur.

#### **Article 13 : Litige et élection du domicile**

Tout différend survenant entre les parties à l'occasion de l'interprétation, l'exécution ou de suites Du présent accord sera porté devant les tribunaux de la ville de Tunis.

Pour l'exécution des présentes, les parties élisent domicile en leur siège social.

**Fait à Tunis le**

**INTERNATIONAL SCHOOL OF CARTHAGE**

**Le RESTAURATEUR**

# Annexes

Annexe : tableau des grammages

Produits	Maternelle	Elémentaire	Adolescents Adultes
Crudités de saison (poids dans l'assiette)			
Pomme de terre	60gr	60 gr	100 gr
Œuf mayonnaise	1	1	1,5
Radis	50gr	50gr	70 gr
Betterave/ macédoine	60 gr	70 gr	80gr
Crudité type carotte, concombre, céleri, fenouil	80gr	100 gr	120 gr
Potage ou bouillon	20 cl	20 cl	20 cl
Tomate et choux fleurs	80gr	100 gr	120 gr
Hors d'œuvre (poids dans l'assiette)			
Pizza	A la pièce	A la pièce	A la pièce
Quiche	A la pièce	A la pièce	A la pièce
Friand	A la pièce	A la pièce	A la pièce
Croisillons	A la pièce	A la pièce	A la pièce
Tartelettes	A la pièce	A la pièce	A la pièce
Crêpes	A la pièce	A la pièce	A la pièce
Œuf russe	½ + 60 gr Macédoine	½ + 60 gr macédoine	½ + 80 gr Macédoine
Macédoine (boîte 5/1)	70gr	90gr	100 gr
Salade verte	1 pour 12	1 pour 10	1 pour 8
Salade composée	80gr	100 gr	100 gr
Thon	30gr	30gr	30 ou 100gr Selon recette
Sardine	50gr	60gr	100 gr
LEGUMES (Accompagnement)			
Légumes surgelés pour plat chaud	120gr	150 gr	200 gr
Epinard, tomates, champignons, courgettes par double garniture	60gr	70gr	100 gr
Ratatouille	100 gr	100 gr	240 gr
Légumes en boîte 5/1 (boîte de 4kg)	120gr	150gr	200 gr
Jardinière	120 gr	150 gr	200 gr
Légumes pot au feu frais	120gr	150 gr	200 gr
FECULENTS			
Pâtes, riz, semoule de couscous	40gr	60gr	70gr
Légumes secs	30gr	50gr	70 gr
Pommes de terre non épluchées	160 gr	200 gr	250 gr
Frites précuites 10/10	150gr	200 gr	250 gr
Purée	160 gr	180 gr	250 gr
Pommes de terre pour rissoler, surgelés	150 gr	200 gr	250 gr

Produits	Maternelle	Elémentaire	Adolescents Adultes
Cannellonis, raviolis (1 boîte 5/1 soit 4Kg) Cannellonis, raviolis (1 boîte 5/1 soit 4Kg)	1 boîte pour 15 rations	1 boîte pour 15 rations	1 boîte pour 15 rations
Viandes (viande de boucherie crue, prête à être cuite)			
Viandes à rôtir prévoir 10gr de plus			
<b>BŒUF</b>			
Paleron dénervé et dégraissé	90gr	110 gr	150 gr
Bourguignon dénervé, dégraissé, pièce (jumeau ou Collier)	90gr 90gr	110 gr 110 gr	150 gr 150 gr
Bœuf haché cuit bolognaise	40gr	70 gr	100 gr
Steak haché (100 gr)	1	1	1(120 gr)
<b>VEAU</b>			
Hamburger de veau (100gr)	1	1	1(120 gr)
Sauté de veau sans os épaule dénervé, dégraissé	80 gr	100 gr	150 gr
Rôti d'épaule	80gr	100 gr	150 gr
<b>VOLAILLE FRAICHE</b>			
Cuisse de poulet dépointée, fraîche	160-180 gr	160-180 gr	220-240 gr
Sauté de volaille, sans os, sans peau	90gr	110 gr	150 gr
Roti de dinde non saumuré	80gr	80gr	120gr
Escalope de dinde	80gr	100 gr	120gr
<b>POISSONS</b>			
Steak de lieu nature (100gr)	1 pièce	1 pièce	120 gr (filet)
Brandade de poisson (100gr)	1 pièce	1 pièce	120gr
Stick panné (100gr)	1 pièce	1 pièce	120gr
<b>CHARCUTERIE</b>			
Jambon	60 gr	60 gr	80gr
Salamis	30gr	60 gr	80gr
<b>Œufs</b>			
Œufs frais (55x60)	2	2	3
<b>PLATS PREPARES</b>			
Quenelles (boîte 5/1 de 4kg)	100 gr	100 gr	120gr
<b>Fromages</b>			
Fromages portion 16gr (à tartiner)	1	1	1
Fromage à la coupe			
<b>Yaourt</b>			
Petit suisse 20% M. G			
En fromage	30 gr	30gr	60gr
En dessert	120 gr	120 gr	120 gr

