

# **CAHIER DES CHARGES ET REGLEMENT DE LA CONSULTATION POUR LA CONCESSION D'EXPLOITATION DE LA RESTAURATION DU LYCEE FRANÇAIS ALIOUNE BLONDIN BEYE LUANDA**

## **Préambule**

Le Lycée Alioune Blondin Beye est un établissement d'enseignement pré-élémentaire, élémentaire et secondaire, géré par une association de parents d'élèves dénommée « Association pour l'Enseignement Français de Luanda » représentée par son/sa Président€ dénommé CLIENT

Le Lycée Français de Luanda représente une communauté de 993 élèves et 130 membres du personnel.

La population scolarisée se répartit comme suit :

- enfants de classes maternelles de 3 à 6 ans : 235 élèves
- enfants de classes élémentaires de 7 à 12 ans : 432 élèves
- enfants de classes de 6<sup>e</sup> à 3<sup>e</sup> de 13 à 15 ans : 236 élèves
- enfants de classes de 2<sup>e</sup> à Terminales de 16 à 18 ans : 90 élèves

Les élèves ne bénéficient pas d'une restauration à proximité du Lycée et le l'établissement n'offre pas de lieu particulier de restauration aux personnels.

L'accès à la cafétéria est uniquement réservé aux usagers du lycée (élèves et personnels).

## **1) OBJET DE LA PRESTATION:**

Le client confie au prestataire , qui l'accepte, la mission de gestion d'un service de restauration proposant :

- a) Un menu complet avec plat chaud ou froid (différent chaque jour) avec boissons et desserts, le plat chaud doit être équilibré et composé de légumes/féculents viande ou poisson, fruits ou laitage pour le dessert.  
Les propositions de menus seront validées par l'association.
- b) Un service de restauration rapide avec boissons chaudes et froides ,viennoiseries, sandwiches, salades composées, laitages, fruits, snacking, un menu snack doit être proposé avec boissons et desserts( fruits ou laitage)
- c) Un service à la carte avec tous les produits proposés

La qualité et la fraîcheur des produits doivent être irréprochables et répondre aux normes sanitaires en vigueur.

Le grammage des portions doit correspondre aux besoins alimentaires des élèves et devra être indiqué avec la liste des tarifs.

Le prestataire fournit ses prestations en toute indépendance, il achète en son nom tous les produits et matériels nécessaires à sa prestation, il choisit et gère son personnel. Il s'engage à respecter les mesures réglementaires Angolaises en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, de droit du travail et de respect du règlement intérieur de l'établissement. Le CLIENT s'engage à fournir les locaux et la viabilisation nécessaire au fonctionnement de la restauration ainsi qu'à garantir le contrôle technique des installations et la protection des locaux.

Au-delà des contrôles réglementaires, la qualité de l'accueil, des prestations d'hygiène et de sécurité alimentaire et de conformité aux normes seront suivies par le Proviseur de l'établissement ou son représentant.

## **2) DUREE :**

Le contrat prendra effet au 1<sup>er</sup> octobre 2019 ; Il sera conclu pour une durée de 3 ans, résiliable par lettre avec accusé réception 3 mois minimum avant l'expiration du contrat.

### **Phasage de l'installation**

Date d'installation : courant septembre 2019

Date d'exploitation : 01/10/2019

## **3) CONDITIONS DE LA PRESTATION**

### **A) Mise à disposition de locaux et matériel**

Le CLIENT fournit 2 zones distinctes au prestataire :

#### **ZONE 1 Bâtiment D :**

1 espace de préparation de 30 m2 adossé à un espace de 30 m2 pour la distribution/vente des denrées. Matériel mis à disposition :

- 1 évier double
- 3 plans de travail inox
- 2 frigos
- 2 appareils anti-insectes

Cette zone comprend une terrasse ombragée de 25 m2 pouvant accueillir les convives, chaises et tables mises à disposition par le CLIENT.

Les personnels du prestataire bénéficient de l'accès aux vestiaires aux toilettes et aux douches au RDC du bâtiment D.

#### **ZONE 2 Bâtiment F :**

1 espace de vente de 9 m2 adjacent à un espace de stockage/vestiaire 4 m2 et à un espace pour frigos de 3.6 m2.

pour la distribution/vente des denrées . Matériel mis à disposition :

- 1 évier,
- 1 plan de travail inox
- 1 armoire inox

Cette zone comprend une partie ombragée de 60m2 pouvant accueillir les Convives, chaises et tables mises à disposition par le CLIENT. Une nouvelle zone ombragée de 54 m2 en face du bâtiment F sera livrée en septembre pour améliorer les conditions d'accueil et de restauration des élèves.

Livraison : les véhicules du prestataire auront un accès au parking du lycée permettant ainsi la livraison au plus près de la zone1

Déchets : Le prestataire bénéficiera de l'accès aux zones de stockage des déchets sur le parking, l'évacuation des déchets est à la charge du CLIENT.

## **B) horaires d'ouverture**

Du lundi au vendredi pendant les périodes scolaires de 7h15 à 14h30 pour les 2 zones.

Le Lycée est fermé 2 semaines en Octobre, 2 semaines à Noël, 2 semaines en Février, 2 semaines en avril et de fin juin à début septembre (calendrier scolaire joint).

Le prestataire pourra être amené à fournir des prestations exceptionnelles à la demande du client lors de manifestations ouvertes au public dans l'enceinte de l'établissement. Les prestations exceptionnelles (environ 10 par an) seront signalées au prestataire, le CLIENT pourra être amené à prendre en charge financièrement la totalité de la prestation sur présentation d'un devis qui devra être étudié et validé par l'association AEFL.

## **C) exploitation**

Le CLIENT s'engage à fournir au prestataire la mise à disposition continue des locaux et matériels définis au paragraphe a et s'assure de la bonne conduite des usagers.

Il a en charge l'entretien des locaux et des installations techniques :

- Détection incendie
- Extincteurs
- Installation électrique
- Installation de plomberie-évacuation sanitaire

Il a en charge la fourniture d'électricité, d'eau chaude et froide, ainsi que de la climatisation, il a en charge la désinsectisation et la mise en place d'un plan de prévention contre les nuisibles.

Il prend en charge l'évacuation des déchets.

Il a en charge les travaux de réparation des installations immobilières existantes, le nettoyage quotidien des zones de consommation des repas.

Il met le matériel à disposition pour les zones de restauration (tables, chaises, bancs)

Le prestataire devra veiller au caractère accueillant et convivial des zones de vente ainsi qu'à la qualité de cet accueil en veillant à respecter un temps d'attente le plus court possible.

Il s'engage à respecter les règlements en vigueur en Angola en matière de sécurité alimentaire, de droit social, et des règlements commerciaux et fiscaux.

Il doit produire la liste des plats proposés et des tarifs en annexe de sa réponse à l'appel d'offres.

Il a en charge le contrôle sanitaire des échantillons de nourriture.

Il a en charge le contrôle et la maintenance de son propre matériel.

Il veille à la bonne utilisation et conservation des matériels mis à sa disposition.

#### **4) ALIMENTS PROPOSES ET LEURS PRIX**

Le prix des prestations demandées doit être adapté aux conditions économique angolaises. Les prix sont révisables annuellement. Cependant si au cours de l'exécution du contrat des fluctuations économiques entraînent une perte pour le prestataire les conditions contractuelles seront réexaminées

Ci-dessous une liste indicative des produits demandés, le prestataire peut compléter cette offre par tout produit qu'il sera capable de mettre en place.

##### **Boissons**

Chaudes : thé – café – chocolat – infusion

Froides : sodas divers – eaux minérales – jus de fruits

*Pas de boissons alcoolisées*

##### **Restauration rapide**

Sandwichs froids et chauds

Salades de différents types

Croquemonsieur

Panini

Hot dog

Pizza

Tartes salées

Hamburger

Tartes et pâtisseries diverses

Fruits

Salade de fruits

Yaourts

## **MENUS avec plat chaud**

Plats cuisinés à l'extérieur et réchauffés sur place (liaison froide ou chaude au choix du prestataire)

## **Viennoiseries**

### **5) Dispositions financières**

En contrepartie de l'autorisation d'occupation et d'exploitation, le prestataire s'engage à verser à l'AEFL une redevance annuelle de **1 000 000 kza**, correspondant à l'amortissement des installations à la consommation d'électricité d'eau, de gardiennage et à l'évacuation des déchets

Les conditions d'exploitation pourront être revues après un an de fonctionnement, en cas de fortes fluctuations économiques.

### **6) Règlement de la consultation**

#### **ACTE DE CANDIDATURE**

Chaque candidat aura à produire un dossier complet ( annexe jointe) comprenant les pièces suivantes qui contiennent des renseignements permettant d'évaluer les capacités professionnelles, techniques et financières du candidat.

- identification du candidat (nom, adresse, numéro d'enregistrement au registre du commerce, licences)
- montant du chiffre d'affaires global de l'entreprise réalisé sur les trois dernières années
- renseignements relatifs aux moyens techniques et humains du candidat
- Références contrôlables des principaux services fournis au cours des cinq dernières années représentatives de la prestation objet du marché ou certificat de qualification professionnelle apportant la preuve de la compétence de l'entreprise à réaliser la prestation
- Le présent cahier des charges valant acte d'engagement et convention d'exploitation, paraphé, daté, signé et comportant le cachet de l'entreprise.
- L'offre tarifaire sur la base des prestations demandées dans le cahier des charges et les modalités de paiement des produits par les consommateurs (espèces, CB,...) .
- 

***Tout candidat pourra visiter l'ensemble des installations, prendre contact avec M. Nicolas PEUCHET (mail : travaux@fluanda.net)***

#### **REMISE DES OFFRES**

Le dossier devra être remis au plus tard le 14 juin 2019

L'offre sera transmise sous pli cacheté portant la mention « **Concession de la restauration du Lycée Alioune Blondin Beye de Luanda – NE PAS OUVRIR** déposée contre récépissé, au service comptabilité du Lycée Alioune Blondin Beye  
Les offres qui parviendraient après ce délai ainsi que celles parvenues sous enveloppe non cachetée ne seront pas retenues et seront renvoyées à leur expéditeur.

#### **CRITERES D'EXAMEN DES OFFRES**

L'attention sera portée particulièrement, les propositions de tarifs 40%, la qualité et le grammage 20%, la diversité de l'offre 30%, les références professionnelles 10%

Luanda le

La Présidente de l'AEFL

Carla BANEGAS

Luanda le

Le représentant de l'Entreprise

CACHET et Signature