

Appel à la concurrence - EFE Montaigne Cotonou, Bénin Mise en place d'une restauration scolaire

1) Présentation de l'établissement

L'Établissement Français d'Enseignement Montaigne à Cotonou (Bénin) est conventionné avec l'Agence pour l'Enseignement Français à l'Étranger (AEFE) qui est un opérateur du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères.

1060 élèves de la petite section à la terminale suivent leur scolarité conformément aux programmes français, 520 au primaire et 540 dans le secondaire. Son organisation pédagogique et éducative est identique à celle d'un établissement français. Les élèves du collège préparent le Diplôme National du Brevet et les élèves du lycée préparent le Baccalauréat général (séries L, ES, S).

L'établissement est porté sur le plan juridique et financier par une association gestionnaire : l'Association des Parents d'Elèves de l'EFE Montaigne.

Cet établissement conventionné avec l'AEFE est accompagné techniquement et financièrement par l'AEFE dans les domaines pédagogique, éducatif, immobilier et des ressources humaines.

2) Description des besoins

Le prestataire assurera la gestion complète du service de restauration scolaire de l'EFE Montaigne à compter du 2 septembre 2019. Une phase de test préalable (du 6 mai au 24 mai 2019, 100 couverts sur un échantillon d'élèves de différents niveaux) devra être initiée. Les modalités de la phase de test seront précisées ultérieurement. Il devra être en capacité d'assurer aux élèves un repas équilibré, varié et fractionné en ration du lundi au vendredi (hors vacances scolaires dont le calendrier sera transmis dès validation par le conseil d'établissement) sur une plage horaire comprise entre 11h30 et 14h00.

Les effectifs prévisionnels d'élèves attendus à la restauration scolaire à la rentrée 2019-2020 sont les suivants :

- 150 élèves en maternelle
- 370 élèves en élémentaire
- 310 élèves en collège
- 230 élèves en lycée

Le personnel de l'école, dûment muni d'une carte individuelle, aura accès à la restauration collective (130 personnes)

Les effectifs seront communiqués au prestataire fin juin 2019.

Le nombre de convives potentiels est de 640 élèves (hors personnels) soit un taux de fréquentation de 60%. Ce nombre de convives peut évoluer à la baisse mais également à la hausse (repas à thèmes, semaine des déjeuners du monde...).

7 rotations sont prévues (départ de session à 11h30- fin de session à 13h30)

	Cycle 1 (PS-GS)	Cycle 2- cycle 3 (CP-6ème)	Collège-lycée (5ème-Tle)	Total
Nombre de sessions	1	3	3	7
Plage horaire	11H30/12H15	11h30/13H	12H/13H30	
Convives	90	273	305	668

Le prestataire devra faire face à tout accroissement ou diminution des besoins de l'EFE Montaigne sans compensation financière.

Le prestataire devra faire savoir s'il est en capacité de mettre en œuvre un projet d'accueil individualisé pour les élèves souffrant d'allergies alimentaires et de proposer un repas de substitution.

Répartition des tâches entre le prestataire et l'EFE Montaigne		
Actions	à la charge du prestataire	à la charge de l'EFE Montaigne
Approvisionnement alimentaire	X	
Elaboration des menus	X	
Validation de niveau 1 des menus par une commission restauration (périodicité mensuelle, composition à définir) et soumission à un(e) nutritionniste pour validation finale		X
Confection des repas	X	
Entretien courant des locaux et matériels de restauration	X	
Maintenance des installations/locaux	X	
Entretien et renouvellement du gros matériel	X	
Fluides (eau, gaz, électricité)	X	
Evacuation des déchets	X	
Gros entretien (sol, éclairage, plafond)	X	
Renouvellement du petit matériel de cuisine (plateaux, plateaux thermoformés, verrerie, vaisselle)	X	
Produits lessiviels nécessaires aux équipements de lavage	X	
Contrôles bactériologiques et évaluation hygiène	X	
Fourniture et blanchissage des tenues du personnel du prestataire	X	
Gestion des jetables (serviettes papier, toques, calots, sacs poubelles)	X	
Téléphone (ligne téléphonique et abonnement)		X
Téléphone (communications)	X	
Formation du personnel du prestataire	X	
Animations à prévoir 8 fois par année scolaire (Halloween, Noel, semaine du gout, semaine anti gaspi...)	X	
Nettoyage des vaisselles utilisées pour la préparation, le service et le déjeuner	X	
Nettoyage des équipements de cuisine	X	
Désinfection des équipements utilisés	X	

Les référentiels suivants devront être respectés :

- Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire publié au journal officiel de la république française (annexe 1).
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant (annexe 2)

Le prestataire devra assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire de l'ensemble de la chaîne de production (transport, conservation...).

Le mode d'organisation de restauration scolaire sera de type « cuisine centrale » en liaison chaude ou en liaison froide conformément au principe de la démarche HACCP.

Le temps de pause méridienne ne pouvant pas être modifié, il est impératif que les heures fixées pour la mise à disposition des repas soient respectées. Tout retard dans la fourniture des repas donnera lieu à une pénalité, le prestataire devra s'engager à fournir un repas de substitution dans les délais impartis.

L'évacuation des déchets sera à la charge exclusive du prestataire. Le prestataire devra respecter les normes environnementales locales en vigueur. L'évacuation des déchets sera journalière. Aucun déchet ne pourra être stocké sur le site de l'EFE Montaigne.

L'EFE Montaigne met à la disposition du prestataire un local de restauration nu. L'unité de chauffage sera de type « vapeur » à énergie électrique. Une visite sur place peut être organisée avant le dépôt des offres de manière à permettre aux différents candidats d'affiner leur offre.

Le prix des repas (entrée, plat, dessert, eau) sera fixé par le prestataire. Les prix sont fixés pour l'année scolaire (au 1^{er} juin pour l'année scolaire suivante) et prennent effet après validation de la commission restauration de l'EFE Montaigne.

Le prestataire veillera à mettre à la disposition de l'EFE Montaigne le personnel nécessaire à l'accomplissement de l'ensemble des tâches qui lui sont dévolues (service à table pour le cycle 1, service en salle et sur la ligne de self, nettoyage des espaces et sanitaires). Tout agent absent devra être remplacé par le prestataire. L'EFE Montaigne se réserve le droit de demander le changement de tout personnel sans justification. Le prestataire est tenu de le remplacer dans les 24H.

Le prestataire devra fournir à l'EFE Montaigne la liste exhaustive des agents intervenant sur le site de l'EFE Montaigne ainsi qu'une copie de leurs papiers d'identité. Cette liste actualisée devra être transmise à l'EFE Montaigne pour toute modification des effectifs du prestataire, l'EFE Montaigne se réservant le droit de refuser l'accès à son site de toute personne non autorisée. Chaque agent sur site devra être muni d'un badge nominatif avec photo.

Le prestataire devra également veiller au respect des dispositions du code du travail béninois et convention collective. L'EFE Montaigne ne pourra être tenu pour responsable des manquements du prestataire en la matière.

3) Documents à remettre lors de l'appel d'offres

1. Présentation de la société
2. Descriptif des moyens mis en œuvre et traçabilité des produits alimentaires utilisés
3. Attestation ou certificat de conformité à la norme HACCP
4. La description des moyens techniques et humains affectés spécifiquement à l'exécution du marché
5. Expériences de prestation de restauration collective et/ou scolaire dans d'autres établissements du réseau des établissements français à l'étranger (une expérience similaire en Afrique de l'Ouest serait un plus) avec les coordonnées et fonctions des personnes à contacter pour chacune des expériences
6. CV de la ou des personnes référentes
7. Bordereau de prix détaillé

Le bordereau de prix sera exprimé en hors taxes (HT) et en Toutes Taxes (TTC).

L'offre financière détaillée sera remise sous enveloppe séparée de l'offre technique.

4) Cadre de la réponse et planning

- **Cadre de la réponse**

La réponse à l'appel d'offre devra être transmise à l'EFE Montaigne par l'un des moyens suivants :

- ✓ Courrier EFE MONTAIGNE Cotonou Bénin Ambassade de France S/C de la valise diplomatique 13 rue Louveau 92438 Chatillon Cedex (Attention 1 à 2 semaines de délai)
- ✓ Mail : marches@efemontaigne-cotonou.com (en deux fichiers séparés offres technique et financière avec en objet la mention « EFE Montaigne - Restauration scolaire »)
- ✓ Dépôt au secrétariat de l'EFE Montaigne sous pli fermé en trois exemplaires à (heures d'ouverture en période scolaire du lundi au vendredi de 7h30 à 12H et de 15H à 18H, heures d'ouverture en vacances scolaires du 24 octobre au 2 novembre 2018 de 8h à 12H)

Toute demande de clarification doit être envoyée par mail à l'adresse suivante marches@efemontaigne-cotonou.com. Les réponses seront publiées sur le site de l'EFE Montaigne.

Les soumissionnaires seront classées selon les critères ci-dessous. Il sera retenu l'offre la plus économiquement avantageuse

- **Critères de notation**

Critère technique : 60%

Le critère technique sera jugé au regard du mémoire technique remis par le candidat sur une notation de 60 points maximum :

- sous critère 1 : cycle de menus type pour 4 semaines habituellement pratiqué par le candidat pour 45 points
- sous critère 2 : descriptions des repas spécifiques (repas à thèmes, fêtes...) pour 15 points

Critère « prix » : 40%

Le critère prix sera jugé sur 40 points en prenant en considération le prix moyen d'un repas complet avec les 5 items sur 4 semaines : 40x (offre la moins disante /offre du candidat analysé)