

APPEL D'OFFRES RESTREINT CONCESSION DU SERVICE DE RESTAURATION LYCÉE FRANÇAIS INTERNATIONAL D'AGADIR

Prise d'effet prévisionnelle : 1er septembre 2026

1	AVANT-PROPOS	2
2	PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT	2
3	LOCAUX DE RESTAURATION	2
4	OBJET DU CONTRAT	3
5	CARACTERISTIQUES DE LA RESTAURATION.....	4
6	DEMARCHE QUALITE	8
7	PERSONNEL.....	11
8	ASSURANCES – RESPONSABILITES.....	12
9	OFFRE	13
10	DISPOSITIONS FINANCIERES	13
11	DOSSIER DE CANDIDATURE	14
12	CALENDRIER	14

ANNEXES

- 1 – PLAN DU LFIA
- 2 – LISTE DE MATERIELS A FOURNIR
- 3 – TABLEAU DES GRAMMAGES
- 4 – FICHE DE PRESENTATION DE LA SOCIETE CONCESSIONNAIRE

1 AVANT-PROPOS

Le Lycée Français International d'Agadir (ci-après dénommé "l'établissement" ou "LFIA"), lance une consultation, pour la concession de son service de restauration scolaire à effet du 1er septembre 2026.

Le présent document a pour objet de définir les conditions d'attribution, puis d'exploitation du marché de concession à partir de cette date. Les offres des sociétés de restauration seront établies dans le strict respect du présent cahier des charges dont les clauses seront reprises dans le contrat de concession. Les éléments pris en considération dans le choix du concessionnaire seront, outre l'offre tarifaire, son expertise dans le domaine de la restauration collective, la gestion de ses ressources humaines, ses capacités à s'intégrer dans le projet éducatif de l'établissement ainsi que ses références.

2 PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

Sous l'autorité et le contrôle pédagogique des Services culturels de l'Ambassade de France, Le Lycée Français International d'Agadir (LFIA) est un lycée du réseau MLF monde Maroc, créé en 1997, accueillant les élèves de la petite section de maternelle à la terminale.

Structure actuelle: 1 école primaire + 1 collège + 1 lycée

2.1 COORDONNEES

Adresse : Quartier Founty-Bensergao, BP 183, 80000 Agadir

Téléphone: 05 28 23 49 48

Mail: direction.agadir.lfa@mlfmonde.org

2.2 EFFECTIFS

Répartition des élèves scolarisés par niveau :

Elèves scolarisés	Maternelle	Elémentaire	Collège	Lycée	total
ACTUELS	102	446	455	332	1335
RENTREE 2026	91	428	456	344	1319
RENTREE 2027	96	404	464	345	1309

Répartition attendue des effectifs demi-pensionnaires par niveau à la rentrée 2026 :

Demi-pensionnaires	Maternelle	Elémentaire	Collège	Lycée	total
ACTUELS	60	230	120	30	440

Nombre de repas servis en 2024-2025 = 55 376 repas

Les chiffres ci-dessus sont donnés à titre indicatif pour la rentrée 2026 sur la base de l'historique 2025 et précédemment. Ils ne constituent pas une promesse d'activité. Ces valeurs indicatives peuvent croître sensiblement en fonction de l'augmentation de la demande.

3 LOCAUX DE RESTAURATION

3.1 CANTINE PRIMAIRE

Les locaux comprennent une cuisine centrale, un espace de préparation, un espace de réception et réserves, la chambre froide, un espace de plonge et de rangement, deux salles de restauration de 90 places et de 60 places.

3.2 KIOSQUE COLLEGE

Les locaux comprennent un espace de préparation et de service, un espace de restauration sous pergola de 80 places.

3.3 CAFÉTÉRIA DU LYCEE

Les locaux comprennent un espace de préparation et de service, un espace de restauration de 60 places.

3.4 PLANS

Voir Annexe 1

4 OBJET DU CONTRAT

4.1 CADRE JURIDIQUE

Le marché de restauration prendra la forme d'une concession de service, pour 3 ans à dater de la prise d'effet du marché le 1^{er} septembre 2026. Le contrat pourra être renouvelé une fois, pour la même durée et par reconduction expresse trois mois avant le terme, soit avant le 1^{er} juin 2029.

4.2 OBJET DU CONTRAT

Le présent contrat vise à attribuer le marché de restauration collective du LFIA sur les 3 points de restauration susmentionnés. Les usagers de la restauration scolaire sont les élèves de la maternelle, de l'élémentaire, du collège et du lycée, ainsi que le personnel du LFIA et les invités de l'établissement.

Le service de restauration scolaire est assuré au niveau de 3 points de distribution : la cantine primaire, le kiosque de restauration du collège, la cafétéria du lycée sur les horaires de service définis à l'article 5.4.

4.3 MISSIONS PREALABLES DU CONCESSIONNAIRE

Le concessionnaire réalisera à ses frais et risques toutes les installations nécessaires au bon fonctionnement du service, hors installations relevant de la maîtrise d'œuvre et des constructions déjà réalisées.

Le concessionnaire prendra à sa charge l'équipement en matériel technique de restauration, dont la liste figure en annexe 2 (cuisson, conservation, laverie et hygiène, extraction, stockage et rayonnage, lignes de self, mobilier et matériel de préparation, chariots, liaisons froide et chaude...). Les frais d'investissement, d'amortissement et d'entretien de ce matériel seront à la charge exclusive du concessionnaire qui en restera propriétaire.

Le matériel neuf installé par le concessionnaire sur le site du LFIA donnera lieu à l'établissement d'un tableau d'amortissement, qui sera partie intégrante au contrat.

Le concessionnaire proposera une solution de contrôle d'accès quotidien pour chaque type de convive, aisément exploitable par la vie scolaire pour gérer les absences et par les services de gestion pour le contrôle de la redevance. Cette solution de contrôle d'accès devra être opérationnelle dès le début de l'activité et proposer l'inscription au service en qualité de demi-pensionnaire (forfait de la maternelle jusqu'au lycée) ou d'externe (badge rechargeable pour les lycéens et le personnel de l'établissement).

4.4 MISSIONS PRINCIPALES DU CONCESSIONNAIRE

Le concessionnaire aura en charge :

- L'élaboration des menus.
- L'achat et le stockage des matières premières et des produits nécessaires.
- La confection de repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles requises en restauration scolaire.
- L'approvisionnement en vaisselle et verrerie et le dressage des tables.
- La distribution des repas.
- La liaison entre cuisine centrale et points de distribution
- Le nettoyage de la vaisselle, du matériel, des cuisines et des locaux après le service.
- L'évacuation des déchets
- La mise en place des normes d'hygiène et de sécurité en cuisine et dans les espaces de restauration.

Le concessionnaire sera seul responsable de la gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé par lui. Il fera son affaire des résultats d'exploitation de son contrat, dans les conditions définies au cahier des charges, sans possibilité d'exercer un quelconque recours contre l'établissement. Il veillera à assurer un service de qualité équivalent sur tous les sites. Les locaux (cuisines, réserves, salles de restauration, snacks...) seront mis à sa disposition pour le service exclusif des élèves et des personnels de l'établissement. Le concessionnaire ne pourra utiliser ces installations dans un autre but, sauf autorisation expresse et préalable de l'établissement.

4.5 SOUS TRAITANCE

Aucune sous-traitance n'est autorisée dans le cadre de ce marché.

5 CARACTERISTIQUES DE LA RESTAURATION

L'établissement scolarise des enfants de la maternelle (3 ans) à la terminale (18 ans). Le concessionnaire devra être en mesure de proposer une offre différenciée en fonction de l'âge des convives: du service à table à la vente type "snacking" (pour les collégiens et lycéens).

5.1 ASPECT TECHNIQUE

Les repas seront intégralement et quotidiennement préparés sur place. L'alimentation des différents points de distribution devra respecter le principe de la liaison chaude. Une liaison froide sera tolérée pour l'alimentation des snacks.

5.2 PERIODES ET JOURS DE FONCTIONNEMENT – CONTINUTE DU SERVICE

La restauration devra être assurée pendant toute l'année scolaire, du lundi au vendredi, soit 36 semaines sur 3 trimestres. L'établissement communiquera au concessionnaire les baisses prévisibles d'activité (sorties, séjours pédagogiques, périodes d'examen...) dans des délais et suivant une procédure qui seront contractuellement définis. Un service minimum pourra être assuré pendant les périodes de ramadan à la demande expresse de l'établissement.

Le concessionnaire s'engage pendant la période du contrat à assurer la continuité du service. En cas de défaillance de sa part, l'établissement pourra faire assurer la prestation par toute personne et/ou société et moyens appropriés, aux frais et risques du concessionnaire. En cas de prolongation de la défaillance au-delà d'une semaine, l'établissement pourra résilier le contrat d'autorité, sans indemnités ni préavis.

5.3 TYPOLOGIE DES CONVIVES ET MODE DE PAIEMENT

Maternelles (de 3 à 5 ans):	service à table	forfait trimestriel 3 ou 4 jours
Primaires (de 6 à 10 ans):	service au self ou à table	forfait trimestriel 3 ou 4 jours
Collégiens (de 11 à 14 ans):	service au self et snacking	forfait trimestriel 3 ou 4 jours ou badge rechargeable
Lycéens (plus de 15 ans):	service au self et snacking	forfait trimestriel 3 ou 4 jours ou badge rechargeable
Personnel du LFIA:	service au self et snacking	badge rechargeable
Invités du LFIA :	service à table	règlement du LFIA sur base d'une facture

5.4 HORAIRES DE SERVICE

Pause méridienne : du lundi au vendredi de 11:50 à 13:50 (déjeuner)

Le service du midi au collège peut être organisé sur deux services au niveau du kiosque

Le service du midi au primaire peut être organisé sur trois services au niveau de la cantine

Ouverture du kiosque collège pendant les récréations de 9:45 à 10:10 et de 15:45 à 16:10.

Ouverture de la cafétéria des lycéens de 9:00 à 16:30.

La gestion des commandes pour le snack s'effectue pendant la récréation du matin

5.5 PRESTATIONS

5.5.1 RESTAURATION SCOLAIRE

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir.

Les objectifs nutritionnels généraux doivent respecter les principes suivants:

- proposer à chaque déjeuner un plat protidique principal comprenant une garniture, et un produit laitier
- respecter les exigences minimales de variété des plats servis
- mettre à disposition des portions de taille adaptée à l'âge des convives
- définir les règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces
- Tenir compte des PAI transmis par l'établissement pour les élèves présentant des allergies, intolérances ou pathologies alimentaires nécessitant un régime spécifique. Il veillera à mettre en œuvre les procédures adaptées en prévoyant une communication claire afin de garantir la sécurité alimentaire des élèves concernés, notamment en matière de traçabilité, d'identification des allergènes, de prévention des contaminations croisées et d'information du personnel intervenant dans la préparation et le service des repas.

Recommandations sur les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents :

- diminution des apports de glucides simples ajoutés et de lipides, notamment les acides gras saturés
- augmentation des apports de fibres, de minéraux et de vitamines, pour aboutir à un équilibre global satisfaisant des repas
- apports en fer et des apports calciques suffisants.

Aucune collation n'est organisée à l'école élémentaire. La consommation d'aliments par les élèves pendant les récréations relève du choix des parents. Il est de leur responsabilité de veiller à préserver l'équilibre alimentaire en privilégiant par exemple, la consommation d'un fruit ou d'une barre céréalière.

5.5.2 PRESTATIONS EXCEPTIONNELLES

Il pourra être fait appel au concessionnaire pour la confection de paniers-repas individuels ou collectifs à l'occasion des sorties organisées par les enseignants, qui seront facturés au prix unitaire du repas "classique". De même, l'établissement s'engage à consulter prioritairement le concessionnaire pour toute prestation type "traiteur" (qui pourrait intervenir en dehors des horaires normaux d'ouverture) tout en se gardant le droit de faire appel à d'autres prestataires. Dans ce dernier cas, les installations techniques du concessionnaire ne pourront être utilisées sans son accord.

5.5.3 SNACK

Le concessionnaire offrira un service de cafétéria au déjeuner pour les collégiens, les lycéens et les adultes de l'établissement: préparations "restauration rapide" (stands pizzas, sandwicherie, salades, pâtes...). Le prix unitaire d'un repas au forfait devra rester inférieur à son équivalent au snack. Pour les récréations, le concessionnaire pourra proposer des encas types crêpes, cakes, viennoiseries, et des jus.

5.6 CONNAISSANCE DES LIEUX

Le concessionnaire reconnaît avoir effectué une visite des lieux et avoir pris connaissance des conditions de travail et des exigences des prestations objet du présent marché. En conséquence, du seul fait de la signature du marché, le concessionnaire reconnaît avoir reçu du LFIA toutes les indications générales et détaillées, les documents, les données et les précisions qui lui sont nécessaires ou celles qu'il a demandé pour s'engager en connaissance de cause. L'ignorance de ces conditions ne pourra en aucun cas être évoquée pour réclamer une augmentation du délai ou des prix contractuels.

5.7 RESPONSABILITE DU CONCESSIONNAIRE

Le concessionnaire est entièrement responsable de tous les dommages, tant corporels que matériels pouvant résulter de son activité au cours de la réalisation des prestations de services. Il doit prendre toutes les dispositions nécessaires pour les éviter et dégager le LFIA de toute responsabilité en la matière.

Au cours de la réalisation de sa prestation, le concessionnaire, dans tous les cas, demeure responsable quant à :

- La bonne exécution des prestations, tant qualitative que quantitative, selon les normes en vigueur et les règles de l'art et les prescriptions du cahier des charges ;
- La qualité de toutes les prestations rendues ;
- Le bon choix de ses fournisseurs de denrées alimentaires ;
- Tout dommage, incident ou accidents causés par ses agents aux prestations réalisées ;
- Toute intoxication justifiée de convive.

Les dégâts seront évalués en commun accord et remboursés à 100% par le concessionnaire. En cas de désaccord sur l'évaluation, il sera fait appel, d'un commun accord, à un bureau d'expertise. Le règlement des prestations dudit bureau sera à la charge du concessionnaire ;

Toutefois, un suivi de réclamations, s'il y a lieu, sera transmis ponctuellement au concessionnaire afin d'y apporter les solutions adéquates.

5.8 ÉLÉMENTS ADDITIONNELS TECHNIQUES

Exigences relatives au plan alimentaire

Le concessionnaire s'engage à proposer chaque jour des repas de qualité, variés et équilibrés, mettant en valeur les notions de présentation et de gastronomie. Il joint à son offre, sous peine de nullité, une proposition type de menus mensuels pour les élèves par tranche d'âge ainsi que pour le personnel et les invités du LFIA, en rapport avec les besoins nutritionnels des différentes classes d'âges concernées.

Pour garantir l'équilibre diététique, le concessionnaire veillera à respecter un équilibre énergétique compatible avec une croissance harmonieuse et en regard des besoins d'activité physique.

Dans le but d'une éducation au goût, les repas confectionnés et servis devront, tout en respectant les impératifs diététiques, nutritionnels et autres spécifiés par le présent Cahier spécial des charges, être réalisés avec des matières premières

savoureuses, dont les propriétés nutritionnelles et organoleptiques seront respectées par des modes de cuisson appropriés et contenir les assaisonnements (herbes, épices...) et accompagnements naturels adéquats, destinés à mettre en évidence et/ou à rehausser la saveur des aliments servis.

Offre de repas

Les repas sont de qualité irréprochable et de présentation agréable de manière à plaire aux publics auxquels ils sont destinés.

Pour toutes les tranches d'âges, il est recommandé de varier les couleurs dans l'assiette, de même que d'utiliser des formes contemporaines de présentations de certaines préparations.

Les repas doivent être variés et équilibrés. Le concessionnaire est tenu de prendre toutes les mesures utiles pour garantir, à la fois un nombre adéquat de repas quotidiens et des portions suffisantes pour toutes les composantes des repas, selon le tableau des grammages (voir annexe 3).

Les quantités de repas indiquées constituent des quantités indicatives.

Apports nutritionnels

Pour les apports énergétiques et nutritionnels, le concessionnaire se réfèrera aux recommandations détaillées ci-après.

- Les apports en fibres alimentaires sont assurés par l'usage des féculents, dont le pain gris ou complet, ainsi que par les rations de légumes, de fruits et de potage.
- L'essentiel du calcium est d'origine laitière (lait, entremets, yaourt, fromages).
- En tenant compte des rations de viandes, volailles, poissons et œufs, de fruits, de légumes, on doit atteindre 30% de l'apport minimum en fer.
- Il est à noter que pour atteindre de bons apports en iode il faut utiliser du sel iodé.
- La valorisation de la vitamine C est basée exclusivement sur les apports de fruits frais, de jus de fruits, de légumes crus.
- La vitamine B9 ou acide folique est une vitamine très importante dans le cadre de la prévention des maladies cardiovasculaires. Elle sera apportée principalement par de larges rations de légumes et de fruits.
- Les conserves sont exclues sauf en cas de dépannage absolu. A l'exception des tomates pelées. Les potages seront confectionnés avec des légumes frais. Les poudres ne sont pas acceptées.
- L'usage des exhausteurs de goût et autres colorants considérés comme potentiellement allergisant sont proscrits.

Critères de choix adaptés aux fruits et exemples

A favoriser : fruits de saison.

Tolérés : jus de fruits, smoothies (sans sucres ajoutés), fruits secs.

A l'occasion : coulis de fruits sucrés, compote de fruit(s), macédoine de fruits «au sirop léger».

Critères de choix adaptés aux féculents et exemples

A favoriser : pain complet, pain multi céréales, pommes de terre, céréales complètes (riz, blé, quinoa...), pâtes complètes, céréales petit déjeuner à base de céréales complètes et peu sucrées.

Tolérés : pain blanc, baguette, sandwich mou, pistolet, céréales raffinées (riz, blé...) pâtes, purée de pommes de terre.

A l'occasion : biscuits riches en céréales (> 50%), gratin dauphinois, croquettes, frites.

La diversité des variétés de céréales sera choisie et la découverte des céréales autres que le blé est encouragée. Les pains à base d'une ou deux céréales seront privilégiés en évitant les graines de sésame considérés comme potentiellement allergisant.

Critères de choix et exemples pour les viandes, volailles, poisson, œufs et légumineuses

A favoriser : viande fraîche maigre (sauté, escalope, rôti, steak...), volaille, poisson, œuf, légumineuses (lentilles, fèves, pois...).

Tolérés : viande mi-grasse, conserves de poisson (nature, à l'huile, préparé).

A l'occasion : viande grasse (mouton, haché mélangé gras...), Salami, pâté, saumon fumé, calamars frits.

Tout poisson à teneur élevée en mercure est strictement interdit, notamment le panga.

Les produits surgelés sont autorisés lorsqu'ils présentent des garanties sanitaires et qualitatives équivalentes aux produits frais.

Critères de choix adaptés aux produits laitiers et exemples

A favoriser : lait écrémé ou demi-écrémé (entier pour les maternelles), yaourt maigre ou demi-écrémé, entier pour les maternelles), nature ou peu sucré (max 7%), kéfir ½ écrémé, laitages maigres, jus de soja nature enrichi en calcium.

Tolérés : lait entier, yaourt entier, yaourt maigre aux fruits, yaourt entier aux fruits, laitages maigres édulcorés, laits aromatisés sucrés, riz au lait, pudding, entremets à base de soja sucrés ou édulcorés.

A l'occasion : crème dessert, yaourt à la crème.

Fromages Exemples (poids de la portion conseillée)

A favoriser : frais. Fromage blanc maigre ou mi-gras, fromage blanc avec max 7% de sucres ajoutés, fromage frais allégé, ricotta, mozzarella allégée. Fromages à pâte molle jusqu'à 45% de MG, fromages fondus maigres, fromages à pâte dure jusqu'à 40% de MG.

Tolérés : fromage blanc entier, fromage blanc à plus de 7% de sucres ajoutés, fromages frais, chèvre frais, mozzarella. Fromages à pâte molle à plus de 45% MG,

A l'occasion : fromage frais à la crème, mascarpone, fromage blanc à la crème nature ou avec plus de 12% de sucres ajoutés.

Critères de choix adaptés aux matières grasses et exemples

Les modes de cuisson utilisés doivent être les moins gras possible. En cas d'utilisation de matières grasses pour la cuisson ou l'assaisonnement, elles devront impérativement être d'origine végétale, à concentration optimale en Acides Gras polyinsaturés. Les aliments frits ne doivent pas intervenir plus d'une fois par quinzaine.

Matières grasses ajoutées à chaud, exemples :

A favoriser : huile d'olive, huile de tournesol, huile de colza (destinée à une cuisson unique).

Tolérés : huile de pépins de raisin, huile de soja, huile de maïs.

A l'occasion : beurre, certaines margarines solides.

L'huile de palme, d'arachide et l'huile de coco sont à proscrire dans les produits alimentaires.

Matières grasses ajoutées à froid, exemples :

A favoriser : huiles riches en acides gras oméga-3 (huile d'olive, huile de colza, huile de soja, huile de noix, huile de lin, huile de tournesol. Huile pour salade, mayonnaise, vinaigrettes ou sauces dressing à base des huiles conseillées.

Tolérés : beurre demi-écrémé, sauces dressing, spécialité culinaire à base de crème allégée.

A l'occasion : beurre, beurre salé, crème culinaire, crème à fouetter, crème et lait de coco.

Grammages repas

Les repas énumérés aux menus doivent être transmis avec le grammage par portion et par tranche d'âge. Le cahier des grammages utilisé pour chaque catégorie de convives sera conforme au tableau en annexe 3.

Boisson

Aucune boisson gazeuse, light ou zéro ne sera servie aux enfants, uniquement de l'eau à table. Pour le snacking, favoriser boissons lactées ou jus.

Qualité et provenance des aliments

La philosophie générale du présent marché étant le respect de l'environnement, en aval mais aussi en amont de la préparation des repas, le fournisseur veillera, tout en maintenant des prix compatibles avec la capacité financière des consommateurs, à respecter les règles suivantes :

- Ingrédients issus de l'agriculture, ou circuit court et critères environnementaux ;
- Pommes de terre : la purée lyophilisée sera limitée aux cas d'extrême urgence ou de dépannage. Les variétés à chair ferme et locales seront privilégiées, sauf pour la purée de pommes de terre ;
- Légumes : les légumes seront FRAIS ET NON PREPARES. Les conserves sont exclues sauf en cas de dépannage absolu;
- Fruits : les fruits respecteront le calendrier de saisonnalité ;
- La diversité des variétés de légumineuses et de céréales sera privilégiée et la découverte des céréales autres que le blé encouragée. Le maïs et le soja génétiquement modifiés sont exclus. Globalement, aucun OGM ne sera toléré.

Matériel et mobilier

Le **LFIA** mettra à la disposition du concessionnaire du présent marché :

- Les espaces de cuisine et de restauration ;
- Le mobilier de cantine : tables, chaises.

Le concessionnaire prendra en charge les investissements relatifs à la mise en place du gros matériel nécessaire pour l'exécution de la prestation, ainsi que le gaz nécessaire pour la cuisine.

Le concessionnaire prendra en charge l'acquisition et le renouvellement du petit matériel de cuisine et de restaurant manquants égaré ou endommagé en quantité et qualité nécessaires tout au long du marché (il doit être à tout moment en mesure de répondre aux exigences de toutes les préparations et contraintes des menus et différentes prestations de restauration).

Le **LFIA** se réserve le droit d'effectuer tous travaux dans les locaux de restauration pour autant que ceux-ci n'empêchent pas l'exécution du contrat de gérance.

Le concessionnaire du marché ne peut enlever ou donner en gage aucun mobilier ou équipement mis à sa disposition.

Un inventaire et un état des lieux contradictoires entre les deux parties seront établis préalablement à la prise en charge de la gestion de la cuisine du restaurant de l'école.

Frais de fonctionnement

Le concessionnaire du marché prendra en charge tous les frais nécessaires pour le fonctionnement et l'entretien de la cuisine et du restaurant mis à sa disposition. Il se chargera d'assurer :

- Les frais de personnel de restauration engagé par ses soins pour l'école
- Les frais de fourniture de l'ensemble des denrées alimentaires nécessaires pour les différents repas et pauses
- Le nettoyage courant des locaux et des matériels mis à sa disposition (le nettoyage doit se faire après chaque service)
- Les produits nécessaires au nettoyage
- Les produits lessiviels spéciaux
- La fourniture et le renouvellement des bacs à ordures, en polyéthylène, nécessaires à l'évacuation à l'extérieur du site
- La fourniture des sacs à usage unique pour l'évacuation des déchets et des poubelles à pédales
- La fourniture des produits de désinfection, lavage des mains, savons, papiers serviettes, poste doseur pour lavage
- Le tri de déchets de la cuisine et restaurant, selon la procédure de tris de déchets et l'entreposage des déchets dans les poubelles et local réservé à cet effet
- Les opérations spéciales telles que la désinsectisation et la dératisation des 3 points de restauration
- La périodicité de ces opérations de désinsectisation et dératisation sera arrêtée en commun accord avec le LFIA aux lieux désignés ci-après : cuisine et restaurant (bloc de cuisson central, bloc de cuisson self), self-service, fours, frigos, différentes zones de travail, économat, bureaux, locaux annexes, la plonge, les égouts et alentours de la cuisine, les vestiaires ainsi que toute autre dépendance occupée par le concessionnaire...
- La fourniture du petit matériel manquant
- Les frais du laboratoire effectuant les contrôles qualité commandés par le concessionnaire
- La maintenance et l'entretien technique du gros matériel et des installations.
- Le concessionnaire prendra toutes les dispositions utiles pour une utilisation rationnelle de l'eau et de l'électricité, évitant le gaspillage et la surconsommation.

6 DEMARCHE QUALITE

6.1 MENUS

Les propositions de menus seront établies mensuellement, avec le concours d'un diététicien, et devront être communiquées pour validation sous forme dématérialisée aux interlocuteurs désignés de l'établissement, au plus tard le 15 du mois précédant la période concernée. Les menus devront respecter au plus près la saisonnalité, la variété et l'emploi des produits frais. De manière générale, surgelés et boîtages seront à éviter.

Il est exigé du concessionnaire une approche individualisée du plat et une bonne différenciation des menus en fonction de l'âge des enfants demi-pensionnaires.

D'une manière générale, un repas-type devra être constitué des 5 éléments indispensables à un bon équilibre nutritionnel:

- Une entrée (*)
- Un plat protidique
- Un accompagnement (*)
- Un produit laitier (yaourt nature, fromage blanc, fromage frais, fromage, dessert lacté).
- Un dessert : fruit frais entier ou en salade, fruit cuit, fruit au sirop (léger), pâtisserie (peu grasse), sorbet, glace.
- Pain et condiment

- Un service de RAB de garniture

(*) Les portions de légumes et de sucres lents peuvent éventuellement être interverties entre l'entrée et l'accompagnement du plat protidique.

- Eau minérale : 1 litre pour 3 élèves.
- Fruits et légumes : Chaque repas doit impérativement comporter au moins 2 des éléments suivants : crudités - légumes cuits – fruits. Des fruits ou des légumes de saison doivent être proposés à chaque repas.
- Protéines : Le plat protidique doit être varié et le moins gras possible. Chaque semaine, devront être proposés au moins une fois: une viande rouge (entière ou hachée) - une viande blanche (volaille, veau) - un poisson - un aliment à base d'œuf. Les viandes de mouton et d'agneau seront proposées occasionnellement.

Il est demandé au concessionnaire de proposer dans son dossier de candidature, une structure de menu qui respectera les catégories suivantes a minima : 5 entrées - 3 plats principaux - 5 légumes et/ou accompagnement - 3 produits laitiers - 5 desserts.

6.2 ANIMATIONS

Le concessionnaire aura pour ambition de mettre en œuvre des animations visant à promouvoir l'éducation à la santé, dont elle proposera le programme à l'avance à l'établissement pour avoir son accord. Elle se chargera de l'annonce de la journée d'animation ou du thème, présentera les menus, assurera la décoration, la mise en ambiance et toute information utile à la promotion de l'évènement.

Ces animations ne devront pas perturber le rythme de travail de l'établissement, ni être prétexte à la promotion ni à la publicité de marques ou de produits.

6.3 POLITIQUE D'ACHATS

Le concessionnaire détaillera sa politique d'achats :

- Cahier des charges pour les fournisseurs et les produits, garantissant la régularité des conditions d'approvisionnement
- Procédure de contrôle sanitaire des fournisseurs et des produits
- Politique vis-à-vis des produits alimentaires issus de l'agriculture transgénique
- Politique de qualité pour chaque famille de produits et suivi de la traçabilité

6.4 NORMES ET CONTROLES

Le concessionnaire s'appliquera à respecter les normes HACCP et garantira la traçabilité de toutes les procédures, dans un archivage clair, et aisément consultable. Si la configuration des locaux fait obstacle au respect de certaines dispositions, le concessionnaire en avisera l'établissement par écrit et prendra des mesures de compensation visant à diminuer le risque.

Le concessionnaire mettra en place un dispositif de contrôle bactériologique continu, au moyen de procédures internes, et périodique (mensuel au minimum), par un laboratoire d'analyse extérieur. Elle communiquera à l'établissement et à chaque début d'année scolaire: le nom du laboratoire retenu, le mode d'intervention et le calendrier des interventions. Chaque visite du laboratoire devra donner lieu à un compte-rendu communiqué immédiatement à l'établissement. Chaque jour et juste avant le début du service, des échantillons témoins de chaque composante du repas seront prélevés et conditionnés dans des barquettes numérotées et datées, pour être conservés en chambre froide pendant 6 jours après le jour de consommation, soit une semaine.

6.5 NETTOYAGE ET SECURITE

Le concessionnaire s'assurera les services d'un bureau de contrôle pour les installations techniques relevant de sa compétence (appareils électriques, appareils à gaz) et communiquera les rapports de ce bureau à l'établissement.

Le concessionnaire s'engage à assurer le nettoyage de propreté de l'ensemble des éléments qui lui sont confiés. Il usera des locaux qui lui seront confiés par le **LFIA** avec le même soin que s'ils étaient sa propriété et signalera toute déféctuosité ou détérioration les affectant.

S'agissant d'un point important lié à l'hygiène de l'ensemble des sites, il fera l'objet de tous les soins du concessionnaire: le nettoyage de tous les équipements des cuisines, des accessoires, des appareils, des tables ou des machines, des meubles, des banques réfrigérées ou chauffées, des compartiments techniques des équipements, de la laverie, des aires de stockage, de préparation, de service, des salles à manger et de leur mobilier, des fours, des bacs à graisse, des filtres à graisse des hottes, des sols, des distributeurs d'eau, des sanitaires de la cuisine, cette liste n'étant pas exhaustive et comprenant en principe tout ce qui est contenu dans le périmètre d'intervention du concessionnaire.

Il devra être réalisé dans les règles de l'art. Le nettoyage des murs et des plafonds sera assuré au moins 3 fois par an. La dératisation et la désinfection de l'ensemble des zones concédées seront également de sa responsabilité.

Le concessionnaire utilisera, pour mener à bien l'opération de nettoyage et d'entretien, des produits spéciaux destinés à la désinfection, la désodorisation et le dégraissage du matériel, aussi bien au sein de la cuisine qu'à la plonge, et pour les autres dépendances des produits agréés répondant aux normes d'hygiène.

La filière de destruction des huiles de friture (vidange des bacs à graisse) devra être complètement identifiée, et le concessionnaire devra indiquer au groupe scolaire les dates d'intervention et le devenir des produits emportés.

Chaque jour de service, le concessionnaire devra nettoyer et désinfecter ses poubelles et leur zone de stockage. Le concessionnaire veillera à ne sortir les poubelles qu'immédiatement avant le passage du service de ramassage. Une fois vidée, les poubelles sont immédiatement nettoyées et désinfectées. Les déchets ne sont jamais mis en contact directement les parois des poubelles, mais versés dans des sacs spécialisés fermés avant leur mise en poubelle.

Il est à noter que, tout bouchage de canalisation des regards au niveau de la cuisine dû à des films plastiques, vaisselles cassées ou autres seront pris en charge par le concessionnaire.

6.6 MESURES DE SECURITE ET D'HYGIENE

Le concessionnaire s'engage à respecter les mesures de sécurité et d'hygiène. Il doit en particulier observer les mesures suivantes:

Le concessionnaire doit veiller au respect des règles élémentaires de « bonnes pratiques et de l'hygiène » en restauration collective, notamment :

- La qualification et la conscience professionnelles du chef de la cuisine et des responsables des postes (pâtisserie, boucherie, etc.) pour une meilleure maîtrise des risques conformément à la réglementation en vigueur et les règles d'usage en la matière ;
- L'identification des denrées alimentaires (Matières premières, ingrédients, produits carnés, ovo produits, produits de la mer...);
- Le respect du principe de la « marche en avant » à tous les niveaux de la préparation des plats, et le non croisement entre ce qui est propre et ce qui est potentiellement souillé ;
- Le respect strict de la chaîne de froid et de chaud avec un système de suivi permettant une traçabilité suffisante ;
- Le respect des règles de la manipulation de la conservation et de la gestion des stocks des denrées ;
- Le concessionnaire doit produire à cet effet tous les éléments permettant d'appuyer son engagement et de faire valoir son savoir-faire pour la maîtrise de la qualité en restauration collective (manuel qualité, certification, niveau de formation professionnelle et organisation prévisionnelle du personnel qui va opérer;
- Le concessionnaire doit mettre à la disposition de tout le personnel travaillant, les équipements de protection individuelles (chaussures antidérapantes, gants, blouses...), trousse de premiers secours, et veiller à la formation et sensibilisation en secourisme ;
- Le concessionnaire s'engage, à informer le LFIA de toute modification ou novation des dispositions légales et réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité des personnes et des biens, qui surviendraient ultérieurement, pendant toute la période du contrat ;
- L'ensemble des denrées fournies par le concessionnaire pour la fabrication des repas doit répondre aux dispositions réglementaires sanitaires ;
- Le concessionnaire prendra toutes les dispositions nécessaires pour l'élimination totale des repas non consommés en leur temps. Tout recyclage est interdit.

6.7 POLITIQUE DE QUALITE ET D'HYGIENE

Le concessionnaire devra préciser sa politique de qualité, notamment en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, et proposer le plan d'action qualité qu'il compte mettre en place, notamment pour mesurer la qualité perçue et améliorer la satisfaction des convives.

En outre, il devra procéder à des enquêtes « qualité » auprès des convives sur les prestations et la qualité des repas. Elles se feront 2 fois par an et seront à la charge du concessionnaire. Les résultats devront être communiqués au LFIA.

Le LFIA se réserve toutefois le droit de mener ses propres enquêtes de suivi qualité.

6.8 VERIFICATION D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Le concessionnaire désignera un responsable maîtrisant la langue française, qui sera l'interlocuteur privilégié de l'établissement et qui sera en charge d'assurer quotidiennement le contrôle de la bonne exécution des prestations au niveau d'exigence attendu.

L'établissement se réserve le droit inaliénable de faire effectuer des contrôles inopinés par l'organisme agréé de son choix sans que le concessionnaire ne puisse s'y opposer. La charge financière de ces contrôles sera supportée par l'établissement.

Le concessionnaire s'engage à coopérer en cas de contrôle de la prestation par tout organisme désigné par le LFIA.

Les membres de la commission de restauration du LFIA sont également habilités à inspecter, pendant toute la durée de gérance, le bon entretien des locaux et du mobilier mis à la disposition du concessionnaire ainsi que la qualité et la quantité des repas servis.

Au cas où il a été constaté une défaillance ou un manquement du concessionnaire touchant à la qualité des repas servis, des mises en demeure sont envoyées à ce dernier, l'invitant à pallier les insuffisances constatées dans le délai qui sera défini, à défaut **LE LFIA** se verra dans l'obligation de résilier le marché en question.

Tout aliment rejeté par l'organisme agréé doit être enlevé immédiatement du menu du jour.

Le représentant du concessionnaire devra assister aux réunions de cette commission et fournir à la commission l'ensemble des documents qui seront exigés par la commission dans le cadre de sa mission de suivi de la qualité de la prestation.

Dans une démarche de transparence et d'amélioration continue de la restauration scolaire, le concessionnaire devra mettre en place une « Table des Parents » permettant à tout parent d'élève souhaitant découvrir les repas servis à la cantine de déjeuner ponctuellement sur place, sous réserve d'en informer l'établissement le matin même et dans la limite des places disponibles ; le repas proposé sera identique à celui servi aux élèves, afin de permettre aux familles d'apprécier la qualité, l'équilibre nutritionnel, l'hygiène et les conditions de service de la restauration scolaire.

7 PERSONNEL

7.1 MOYENS

Le concessionnaire mettra en place, sous son entière responsabilité financière et légale, le personnel qualifié et en nombre suffisant, avec de préférence une maîtrise de la langue française, pour assurer le fonctionnement des cuisines, restaurants et snacks dont la gestion lui est confiée dans le cadre du contrat de concession. Il s'engagera à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale.

Le concessionnaire s'engage à former son propre personnel pour l'adapter aux conditions particulières de fonctionnement et d'organisation du restaurant du LFIA.

Le concessionnaire récapitulera dans sa proposition, l'effectif prévisionnel mis en place au démarrage du contrat, avec les qualifications et les horaires de travail. Un registre à jour des employés du concessionnaire devra être tenu à la disposition de l'établissement, et des autorités compétentes pour en juger, dans les locaux mis à disposition. Tout changement intervenant dans la composition de l'équipe de cuisine et de service devra être porté à la connaissance préalable de l'établissement.

7.2 ATTITUDE ET TENUE

Le concessionnaire est tenu d'exiger de son personnel une tenue vestimentaire uniforme et une parfaite propreté corporelle.

Une attention particulière sera apportée à la courtoisie et à la présentation du personnel.

L'ensemble du personnel à la charge du concessionnaire devra être immédiatement identifiable par le port d'une tenue et d'un badge mettant en évidence son appartenance à la Société de Restauration Collective. Les tenues seront fournies et entretenues par le concessionnaire. Ces tenues devront être adaptées au maintien d'une hygiène rigoureuse. La toque, la charlotte ou une coiffe adéquate, les gants et les chaussures appropriées devront être obligatoires.

Le concessionnaire devra veiller à ce que son personnel ait une tenue et un comportement exempts de tout reproche vis à vis des tiers.

De manière générale, le LFIA se réserve le droit d'interdire l'accès de ses locaux à tout personnel du concessionnaire qui dérogerait à ces règles, sans avoir à justifier sa demande et sans que sa responsabilité soit engagée.

7.3 SECURITE AU TRAVAIL

Le concessionnaire s'engage à respecter toutes les dispositions en vigueur du code du travail, et dégage l'établissement de toute responsabilité concernant ses salariés. Il s'engage à assurer la formation du personnel à la prévention des risques, et à lui fournir outils et instruments nécessaires à l'exercice de sa fonction dans les conditions d'hygiène et de sécurité prévues par la loi.

7.4 VISITES MEDICALES

Le personnel du concessionnaire sera soumis aux examens médicaux prévus par la législation en vigueur, à savoir, 2 visites médicales annuelles. Un certificat d'aptitude à exercer la profession devra être fourni au LFIA par le concessionnaire pour chaque employé devant intervenir dans le service de restauration de l'école.

Ce certificat devra être accompagné des résultats d'analyses médicales et dépistages nécessaires pour la profession.

Le concessionnaire transmettra un compte rendu, sous le sceau confidentiel du secret médical au LFIA qui se réserve le droit de faire effectuer, une contre visite médicale du personnel.

Le concessionnaire s'engage à assurer la surveillance médicale du personnel intervenant au restaurant de l'école, quel que soit le poste de travail.

Si le médecin du LFIA le décide, tout agent du concessionnaire détecté comme porteur ou suspect de maladie est écarté immédiatement. A charge du concessionnaire de faire tout contrôle qu'il jugera approprié.

7.5 LES DOCUMENTS DU PERSONNEL

Le LFIA se réserve le droit de demander à tout moment au concessionnaire tous les renseignements administratifs relatifs à l'état civil du personnel employé :

Une liste nominative du personnel proposé à affecter ;

- Les CV avec les justifications professionnelles ;
- Les copies des diplômes légalisées ;
- Les extraits de casiers judiciaires.

Étant un établissement scolaire, aucun employé avec un casier judiciaire pour quel motif que ce soit, ne peut être proposé dans la liste.

Ces documents doivent être présentés par le concessionnaire pour validation par la Direction du LFIA avant le commencement des prestations du marché.

Par la suite, le concessionnaire est appelé à fournir les documents complémentaires suivants :

- Les déclarations à la CNSS ;
- Les assurances ;
- Les carnets médicaux (et signaler tout traitement relatif à une maladie chronique en cours).

Le personnel du concessionnaire est tenu de respecter toutes les règles de discipline et de sécurité en vigueur dans l'enceinte du siège.

Le prestataire prendra en charge le transport et la restauration de son personnel.

Le LFIA se réserve le droit de signaler par écrit au concessionnaire tout écart de conduite ou manquement à la discipline de son personnel, incompatibles avec les règles de la profession, pour lui permettre de prendre les dispositions nécessaires en toute souveraineté.

8 ASSURANCES – RESPONSABILITES

D'une manière générale, le concessionnaire devra être garanti auprès d'une compagnie notoirement solvable, contre toutes les conséquences dommageables et de quelque nature que ce soit, résultant de l'exécution de son métier de restaurateur, dans le cadre d'un contrat de gestion. Il sera garanti pour les biens matériels lui appartenant, ainsi que les marchandises objet de la prestation. Il devra être assuré contre les dommages de toute nature causés de son fait ou celui des personnes travaillant sous ses ordres. Il s'engage à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de l'établissement, par la présentation des attestations correspondantes.

Le concessionnaire précisera le montant de la garantie souscrite auprès de ses assureurs, avec la renonciation à recours, dans le cadre de sa responsabilité civile. La société de restauration restera responsable financièrement vis-à-vis de son personnel, des organismes de sécurité sociale, des impôts, de ses fournisseurs, ainsi que de tout tiers en général. L'établissement sera couvert pour les risques incendie, dégât des eaux, dans les locaux mis à la disposition de la société de restauration.

Le concessionnaire doit adresser au LFIA, avant tout commencement des prestations, les copies certifiées conformes des polices d'assurance AT et RC qu'il doit souscrire et qui doivent couvrir les risques inhérents à l'exécution du marché.

Le concessionnaire doit avoir une assurance couvrant tous les risques inhérents à son activité, notamment l'assurance responsabilité civile et intoxication alimentaire, tout dégât dû à une négligence ou fausse manœuvre de son personnel, dans l'utilisation des matériels et équipements mis à sa disposition et dont elle a la garde.

Il supportera à sa charge les dommages causés notamment en cas d'intoxication alimentaire prouvée et dans le cadre de la couverture dont bénéficie l'élève

Le concessionnaire est responsable et supportera intégralement les conséquences et dommages de toute nature provenant de son fait, de celui des personnes travaillant sous sa responsabilité, et de son activité professionnelle, notamment en cas d'intoxication alimentaire ainsi que de l'occupation des locaux, de l'utilisation du matériel mis à sa disposition.

Il s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et devra justifier à la remise du marché de la régularité de sa situation en remettant une attestation originale de son assurance.

L'absence d'assurance, son non fonctionnement ou sa limitation dans la couverture ne saurait constituer une décharge ou une limite de la responsabilité du concessionnaire qui demeure intégralement responsable, toute clause contraire étant considérée comme nulle.

Toute offre qui n'est pas accompagnée des pièces exigées ci-dessus pourra être déclarée nulle et non avenue.

Toute modification s'avérant nécessaire après le dépôt des offres devra faire l'objet d'une notification écrite à envoyer au LFIA avant la date d'ouverture des plis.

9 OFFRE

9.1 PRECISIONS PREALABLES

Dans la mesure du possible, le concessionnaire ne prévoira pas de formule de révision de prix et maintiendra ses prix sur la durée du contrat. Cette disposition pourra être revue, par avenant, pendant l'exécution du contrat en cas de changement substantiel, avéré et mutuellement constaté de la conjoncture économique. En cas de reconduction du concessionnaire à l'issue de la première période de 3 ans, les prix pourront être réévalués en accord avec l'établissement.

De manière à permettre à certaines catégories de personnel de l'établissement d'utiliser les prestations de restauration du concessionnaire, les entreprises concessionnaires proposeront un ratio de gratuités par nombre de repas servis, charge à l'établissement d'en désigner les bénéficiaires.

Il devra comprendre la grille des prix par repas. Le présent marché est à prix unitaires.

Les sommes dues au concessionnaire du marché sont calculées par application des prix unitaires portés au bordereau des prix, aux quantités réellement exécutées conformément au marché.

Les prix du marché sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de l'exécution des prestations de services y compris tous les droits, impôts, taxes, frais généraux, frais annexes et assurer au concessionnaire une marge pour bénéfice et risques et d'une façon générale toutes les dépenses qui sont la conséquence nécessaire et directe du travail.

Les prix du marché sont fermes et non révisables la première année.

Le concessionnaire détaillera dans son offre les prix unitaires pour les typologies de convives suivantes:

Maternelles	(de 3 à 5 ans)
Primaires	(de 6 à 10 ans)
Collégiens	(de 11 à 14 ans)
Lycéens et adultes	(plus de 15 ans)

Le concessionnaire détaillera également dans son offre les prestations "snacking" proposées (sandwicherie, saladerie, pizza...) ainsi que les prix unitaires (paiement par badge rechargeable).

9.2 DÉBUT ET DURÉE DU MARCHE

La durée du marché est fixée pour une période initiale de 3 ans à compter du 01/09/2026; période au-delà de laquelle le présent contrat pourra être reconduit d'année en année par tacite reconduction à compter du 01/09/2029.

En cas de résiliation, un préavis de trois (03) mois notifié par lettre recommandée avec accusé de réception devra être respecté. Il peut être mis fin au marché en cours de réalisation en cas de manquements répétés : d'intoxication alimentaire confirmée, non-respect du cahier des charges ou de quantités insuffisantes de la prestation. La résiliation du marché ne fera pas obstacle à la mise en œuvre de l'action civile ou pénale qui pourrait être intentée au concessionnaire du marché en raison de ses fautes ou infractions.

9.3 EXAMEN DES OFFRES

LE LFIA se réserve l'entière liberté dans le choix du concessionnaire, sans avoir à justifier sa décision, et pourra ne donner suite à aucune des propositions présentées, sans être tenu de faire connaître les motifs de sa décision. Dans l'un ou l'autre cas, les concessionnaires ne pourront prétendre à l'indemnité et n'auront aucun recours contre le **LFIA**.

10 DISPOSITIONS FINANCIERES

D'une manière générale, il est fortement recommandé de mettre en place une solution de règlement en ligne pour simplifier les échanges avec les familles et éviter toute circulation d'espèce au sein de l'établissement

10.1 FORFAITS DEMI-PENSION

Le service de facturation de la demi-pension est à la charge du concessionnaire, à l'exception des élèves boursiers pour lesquels le lycée versera le montant de la bourse demi-pension sur présentation de la facture détaillée relative aux demi-pensionnaires boursiers.

En cas d'absence de 10 jours consécutifs justifiée par certificat médical, ou en cas d'exclusion définitive, une demande de remboursement pourra être consentie par la famille, sur la base d'un calcul au prorata de leur temps de présence dans l'établissement. Tout défaut de paiement pourra donner lieu à une suspension de service des repas pour l'élève concerné, sur la base d'un état adressé à l'établissement mentionnant les familles en défaut de paiement.

10.2 BADGES RECHARGEABLES

Des badges rechargeables seront mises à la disposition des élèves du secondaire, utilisable dans les snacks collèges et lycée. Toute vente à la cafétéria du lycée et au kiosque collègue donnera lieu à l'émission d'un ticket de caisse.

Des badges seront également mis en place pour le personnel du LFIA pour la prestation de service de plateaux adultes. Aucun paiement en espèce ne sera admis pour éviter la circulation d'espèces au sein de l'établissement.

10.3 REDEVANCE

Le chiffre d'affaires réalisé pour ces deux activités par le concessionnaire fera l'objet d'une transmission trimestrielle aux services de gestion de l'établissement des journaux de vente mensuels. Le concessionnaire s'engage à reverser au LFIA 1 Dh sur chaque repas servi ainsi qu'à payer une redevance correspondant à 1,5% du chiffre d'affaire BRUT, comme contribution aux charges courantes du LFIA et à la mise à disposition des locaux.

Par ailleurs, les recettes issues des prestations snacking pour lycéens et adultes, feront l'objet d'une proposition de reversement trimestriel à l'établissement en pourcentage du C.A. brut réalisé sur la même période.

11 DOSSIER DE CANDIDATURE

11.1 DOSSIER ET ELEMENTS REQUIS

Il sera présenté sous pli cacheté et comprendra les éléments suivants, chacun étant pleinement constitutif du marché:

- Une fiche de présentation remplie sur le modèle de l'annexe 4
- Une note signée, présentant l'approche globale du marché, et en particulier les mesures envisagées pour mettre en place et maintenir un degré élevé de qualité
- Un dossier de références, mettant en avant notamment les exploitations de moins de deux ans et de taille comparable
- Un dossier présentant la solution de contrôle d'accès retenue, et son emploi en fonction de la typologie de convives
- Un dossier présentant les menus-types proposés pour chaque prestation (c.f. 5.5)
- Un dossier présentant la politique d'achat détaillée (c.f. 6.3)
- Un dossier présentant précisément l'organigramme qui sera mis en place sur chaque entité de production (c.f. 7)
- Un tableau précisant l'offre financière pour chaque type de prestation (c.f. 9)
- Une proposition de contrat reprenant l'ensemble des prescriptions du présent cahier des charges
- Un bordereau listant les pièces ci-dessus (ainsi qu'une copie qui servira d'accusé de réception)

Il est précisé aux candidats que l'offre financière ne saurait en aucun cas constituer l'unique critère de choix et que tous les éléments cités ci-dessus feront l'objet d'un examen attentif.

11.2 ENGAGEMENTS DU CONCESSIONNAIRE ET CRITERES DE SOUMISSION

Le concessionnaire s'engage à :

- Respecter les clauses du cahier des charges
- Respecter le calendrier stipulé en rubrique 12
- Fournir les justificatifs de l'éligibilité aux critères de soumission
- Décomposer le prix de l'offre comme stipulé au point 9.

Le concessionnaire justifiera le respect des critères de soumission suivants :

- Expérience probante dans le secteur de la restauration collective (références dont au moins une en milieu scolaire)
- Total d'effectif de plus de 20 personnes

12 CALENDRIER

LE 3 JUIN 2026:

Mise à disposition du dossier de consultation sur le site <https://www.lyceefrancaisagadir.org/> (cahier des charges+pièces annexes)

LE 30 JUIN 2026 AVANT 12:00:

Dépôt de l'offre sous pli cacheté auprès du gestionnaire de l'établissement au lycée qui accusera réception

LE 3 JUILLET 2026: choix du futur concessionnaire

ANNEXE 1

Plan du LFIA



ANNEXE 2

Liste de matériel

- Matériel d'économat
- Chambre froide
- Matériel de légumerie
- Matériel de préparation froide
- Matériel de cuisson
- Matériel de self-service
- Bains-marie
- Matériel de laverie
- Matériel de pizzeria
- Charriots de service
- Poubelles et containers

La liste ci-dessus est purement indicative et non exhaustive. Il appartiendra au concessionnaire d'évaluer précisément les besoins sur le terrain et de mettre en place tout le matériel, les moyens humains et techniques nécessaires à la bonne exécution de la concession. Le concessionnaire reste seul responsable de la conformité, du bon entretien et du renouvellement de son matériel pendant toute la durée du contrat.

ANNEXE 3

Tableau des grammages

Aliment	Maternelle	Primaire	Collège	Lycée/Adulte
Viande/ / Poisson (cuits sans sauce)	60 g	80 g	100 g	120 g
Dinde grillée	60 g	90 g	110 g	130 g
Viande/ Volaille (cuite avec os)	100 g	140 g	180 g	200 g
Boulettes de viande	60 g	90 g	110 g	130 g
Œuf entier	1 œuf (50 g)	1–2 œufs	2 œufs	2 œufs
Omelette nature	60 g	100 g	120 g	120 g
Riz, pâtes, semoule (cuits), Pommes de terre (cuites), frites	120 g	170 g	200 g	250 g
Légumineuses — lentilles, pois chiches, haricots (cuisinés)	100 g	150 g	180 g	200 g
Pain (par repas)	30 g	40 g	50-100 g	50–100 g
Légumes cuits (accompagnement)	100 g	120 g	140 g	160 g
Légumes crus (entrée sans assaisonnement)	60 g	80 g	100 g	120 g
Salade composée (entrée sans assaisonnement)	60–80 g	80–100 g	100–120 g	100–120 g
Soupe / potage	125 ml	160 ml	250 ml	250 ml
Préparation entrée (feuilletés, pizza, quiche...)	70 g	90 g	100 g	100 g
Fromage (portion) selon le type	20-30 g	20-30 g	20-40 g	20-40 g
Yaourt nature / aromatisé	1 pot (125 g)	1 pot (125 g)	1 pot (125 g)	1 pot (125 g)
Fromage blanc	100 g	125 g	125 g	150 g
Dessert lacté (crème, mousse...)	100 g	125 g	125 g	150 g
Fruit frais entier de saison	1 fruit moyen (100 g)	1 fruit moyen (120 g)	1 fruit moyen (150 g)	1 fruit moyen (150 g)
Salade de fruits de saison (sans jus)	100 g	120 g	150 g	150 g
Tarte, gâteau maison (part)	100 g	100 g	120 g	120 g
Compote sans sucre ajouté	100 g	120 g	150 g	150 g
Riz au lait maison	100 g	120 g	150 g	150 g

(*) un service de RAB de garniture sera proposé pour les élèves le demandant et ayant terminé leur plat principal

ANNEXE 4

Fiche de présentation de la société concessionnaire

Cette fiche devra comporter :

- Le nom
- La forme juridique : [SARL, SAS, SA, Auto-entrepreneur, etc.]
- La raison sociale
- Le résumé de l'activité
- Les produits/services
- Le marché, la clientèle
- L'adresse postale
- Les numéros de téléphones
- L'adresse email
- Le site Internet
- Le nom des dirigeants
- La ou les personnes responsables du marché
- La date de fondation
- Le siège social
- La date de création, la date d'installation au Maroc
- Les autres pays d'implantation
- Le nombre total d'employés
- Le chiffre d'affaires annuel
- L'attestation d'affiliation à la CNSS
- L'identifiant fiscal
- Une copie du registre du commerce
- Le numéro de Patente
- Les références