

AVIS D'APPEL A LA CONCURRENCE
POUR UNE CONVENTION D'OCCUPATION TEMPORAIRE
DU DOMAINE PUBLIC

EXPLOITATION D'UNE CAFETERIA
AU SEIN D'UN LYCEE GÉNÉRAL et
TECHNOLOGIQUE

Cahier des Clauses Techniques et Administratives

Pouvoir Adjudicateur : Lycée du PARC IMPÉRIAL

Représenté par Monsieur Hervé BEAUVAIS
2, avenue Paul Arene
06 000 Nice

☎ : 04.92.15.24.60

Type de procédure : mise en concurrence

Préambule

Le lycée lance une consultation auprès d'un nombre restreint de candidats pour la gestion de sa cafétéria.

Les offres des sociétés de restauration seront établies dans le strict respect du présent cahier des charges.

Les éléments pris en considération dans le choix d'une société de restauration seront :

- ses capacités à s'intégrer dans le projet éducatif de l'établissement,
- la qualité des produits, la composition, le mode de fabrication
- les services associés (accueil, respect des abords périphériques, entretien), la réduction du gaspillage alimentaire et la valorisation des bio déchets
- le prix des prestations proposées.
- La qualité professionnelle (joindre mémo des activités et de la logistique prévue), le matériel prévu avec facture si en possession
- La redevance proposée à l'établissement d'accueil

La société retenue aura pour mission essentielle d'assurer une prestation de qualité au quotidien, ce qui sous-entend aussi variété, rapidité, convivialité et compétitivité des prix.

Lieux de livraison :

Lycée du Parc Impérial – 2, avenue Paul Arene – 06 000 Nice

Remise des offres via la plateforme AJI.

ARTICLE 1. Autorisation d'occupation temporaire du domaine public

Le présent marché porte sur l'exploitation par un opérateur économique, de la cafétéria du lycée du Parc Impérial pendant les horaires définis en annexe, dans les conditions fixées par convention d'occupation temporaire tripartite (exploitant-lycée-département).

Les conditions d'exploitation sont déterminées par la présente convention.

Le bénéficiaire est titulaire d'un droit d'occupation et non d'un bail et ne peut de ce fait se prévaloir de la législation sur la propriété commerciale.

Ce droit d'occupation est **précaire** et **révocable** pour tout motif d'intérêt général.

Le bénéficiaire exploite lui-même et n'a pas de possibilités de céder ou sous louer son activité.

Mode de passation du marché : marché à procédure adaptée à publier sur le site (aji-France.com).

ARTICLE 2. Exploitation des locaux

1. Activité centrale

- L'activité centrale est la cafétéria.
- Afin de ne pas concurrencer le service de restauration du lycée, les cuissons sont interdites. Seul le réchauffage est autorisé (ex croque monsieur, panini).
- L'accès à la cafétéria sera réservé aux seuls usagers du lycée et du collège et un projet d'animation de la cafétéria devra être proposé par les candidats.
- L'activité sera exercée par le bénéficiaire dans le cadre de la convention. Un règlement intérieur de la cafétéria sera établi par le gérant et sera voté en Conseil d'Administration.
- Un état des lieux sera fait à la réception des locaux ainsi qu'à chaque signature de la convention.

2. Le local

- Ce local est situé au rez-de-chaussée du bâtiment « B » du lycée.
- Il comprend une pièce d'une superficie de 100m².
- Installations électriques de la cuisine : maxi 20 KW
- Trois issues existent dont une issue de secours.
- Ce local ne dispose pas de système d'extraction.

3. Le matériel

- Ce local est pré-équipé de quelques tables et de chaises.
- Un inventaire des matériels du lycée sera établi le jour de l'installation.

Tout matériel dégradé devra être remplacé, si une tierce personne devait être responsable de la dégradation, un rapport serait établi par l'exploitant et remis à la direction du lycée. Toute autre dégradation sur le bâti sera prise en charge par l'exploitant sans pouvoir demander une prise en charge par le lycée ou le Département ou une réduction de sa redevance.

4. Entretien

L'entretien et la maintenance seront à la charge de l'exploitant sauf les installations de chauffage, la ventilation mécanique existante, l'installation électrique jusqu'au tableau électrique, l'alimentation en eau jusqu'au premier point d'eau, le système d'alarme incendie ; ceci en dehors de toutes dégradations manifestes.

Les éventuels travaux devront faire l'objet d'une autorisation préalable du lycée et devront se faire en conformité avec la réglementation recevant du public.

ARTICLE 3. Fonctionnement de la cafétéria

1. Horaires de fonctionnement

- En période scolaire le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 7h30 à 17h et le mercredi de 7h30 à 14h.

Toute modification d'emploi du temps sera soumise au Conseil d'Administration.

- Vacances scolaires : pas de restauration.

- Jours exceptionnels de fermeture : les jours fériés prévus par la réglementation, cas de force majeure grève (absence du personnel), inondations...

Dans ces derniers cas, le lycée mettra tout en œuvre pour prévenir au plus tôt le prestataire.

La cafeteria cessera de fonctionner le 30 juin.

2. Alcools et tabac

Il n'y aura pas de vente ou consommation de boissons alcoolisées, quels que soient les consommateurs conformément à l'article R. 4228-20 du code du travail.

Aucune licence d'exploitation autorisant la vente d'alcool ne sera autorisée.

La vente de tabac est également interdite tout comme il est interdit de fumer à toute la communauté scolaire.

3. Produits autorisés à la vente

La liste des produits autorisés à la vente figurera en annexe : boissons et produits alimentaires.

4. Sécurité sanitaire

La sécurité sanitaire des aliments devra être assurée par l'exploitant, conformément à la réglementation HACCP.

Les matières premières et produits entrant dans la préparation des repas devront être de qualité saine et marchande.

Le conditionnement des produits proposés respectera les critères d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le lycée ne saurait être responsable des produits du prestataire. Celui-ci doit répondre aux normes en vigueur. Les résultats de prélèvements seront remis en copie à l'administration du lycée afin de s'assurer de la conformité des règles d'hygiène.

5. Les tarifs

Les tarifs seront définis avant l'ouverture de la cafétéria et fixés pour l'année scolaire. L'affichage des prix sera obligatoire conformément à la réglementation.

6. Projets d'animation

Le bénéficiaire soumet à l'approbation du lycée un projet annuel d'animation en relation avec les objectifs du projet d'établissement dans ses divers aspects.

L'exploitant pourra mettre en œuvre des animations dont elle proposera le programme à l'avance à l'établissement pour avoir son accord préalable.

Elle se chargera de l'annonce de la journée d'animation assurera la décoration, la mise en ambiance, les informations, les idées pour motiver les usagers.

Ces animations ne devront pas perturber le rythme de travail de l'établissement, et rester dans les prix habituels de la cafétéria.

Elles ne devront pas être prétextes à promotion de publicités de marques et de produits.

L'aménagement des locaux, le développement de concepts seront effectués en concertation entre l'établissement et le gérant.

7. Surveillance des élèves

Pendant les horaires d'exploitation de la cafétéria, le bénéficiaire a l'obligation d'y faire respecter l'ordre public, l'hygiène, les bonnes mœurs, la salubrité, et la sécurité dans le respect du règlement intérieur du lycée et de celui de la cafétéria.

En cas de difficultés importantes avec des élèves, l'exploitant devra faire appel aux services de la vie scolaire.

8. Communication

Le lycée informera l'exploitant, par le biais de l'adresse mail de l'exploitant, de tout évènement se déroulant au sein de l'établissement.

9. Déchets

Le prestataire mettra tout en œuvre pour limiter la propagation des déchets issus de sa production tant dans la fabrication que dans la vente. Des poubelles devront être mises à disposition des usagers.

La gestion des déchets fera l'objet d'un travail commun entre le candidat retenu, le lycée et les élèves.

10. Les livraisons

Elles se feront en dehors des horaires d'occupation du lycée ainsi que pendant les permanences. L'entrée des livraisons se fait par le portail avenue Buenos Aires, la vitesse doit être réduite à 20 km/h du fait de la présence de personnels. Le passage étant à double sens, il est recommandé d'être très prudent.

ARTICLE 4. Durée de la convention

Cette convention est soumise au vote du Conseil d'Administration et conclue pour deux ans du 3 juin 2021 au 2 juin 2022, renouvelable un an.

Ce marché public deviendra exécutoire à l'issue des délais réglementaires par le biais d'une convention d'occupation du domaine public tripartite (prestataire retenu – Lycée et Conseil départemental).

ARTICLE 5. Conditions de résiliation

En cas de non-respect de ses obligations, une mise en demeure sera adressée au bénéficiaire par LRAR afin de rétablir les conditions de fonctionnement conformes au contrat.

A défaut, l'autorisation d'occupation sera résiliée de plein droit.

La résiliation peut être demandée par l'une des deux parties aux échéances du contrat avec un préavis de 2 mois. Elle devra être effectuée par LRAR.

ARTICLE 6. Contentieux

Tout litige dans le cadre de ce marché sera de la compétence exclusive du Tribunal Administratif de Nice.

ARTICLE 7. Sécurité

Les consignes de sécurité seront remises par l'établissement dès la mise en place de l'exploitant.

Les exercices d'évacuation « incendie », « attentat », « inondations »... incluront l'exploitant qui devra s'y soumettre au même titre que le reste de la communauté scolaire. Au même titre que les personnels, l'exploitant pourra être formé sur l'utilisation d'un extincteur (proposé une fois par an par l'entreprise en charge du marché d'entretien des extincteurs).

Le lycée gèrera la mise en sécurité des locaux qui sont soumis à la visite périodique de la commission de sécurité.

La commission Hygiène et Sécurité du lycée se réserve le droit de contrôler les locaux et l'état du matériel en fonction.

ARTICLE 8. Assurances

Dans le cadre de son activité, le titulaire attestera, dès son entrée, de sa couverture par la souscription d'une police d'assurance garantissant les conséquences pécuniaires de sa responsabilité civile susceptible d'être engagée pour les dommages matériels et corporels. Il s'engage, à communiquer une attestation de souscription de la police d'assurance en cours de validité.

Fournir un devis pour le présent marché.

ARTICLE 9. Redevance (cf. Convention)

Le droit d'occupation est consenti moyennant la paiement d'une redevance qui sera versée, par virement au lycée du Parc Impérial au titre de la location, les frais de viabilisation étant inclus dans le forfait. Une participation financière sera ajoutée au montant du loyer pour la collecte des déchets d'emballage et ordures ménagères selon la tarification en vigueur par la Métropole Côte d'Azur.

ARTICLE 10. Critères de jugement des offres

- Montant de la redevance proposée : **25%**
- Tarif des produits : **30%**
- Qualité, composition et fabrication des produits, score nutritionnel, sécurité alimentaire, COVID, HACCP **20%**
- Services associés : gaspillages, déchets, approvisionnements : **15%**
- Qualité professionnelle : **10%**

La commission d'appel d'offres sera en charge de l'étude de la proposition la plus avantageuse pour l'élève et l'établissement.

ARTICLE 11. Composition de l'offre

Chaque offre devra impérativement comprendre :

- Présentation du candidat : Documents d'identification de la société - Extrait KBIS.
- Autorisation d'exploiter par la DDPP (agrément).
- Extrait du casier judiciaire.
- Présentation de l'offre de restauration envisagée avec la liste des produits tarifée.
- Les projets d'animation éventuels envisagés.

Date de démarrage fixée au 3 juin 2021

ARTICLE 12. Calendrier

Une visite des locaux pourra être programmée à partir de la présente parution avec une prise de rendez-vous auprès du service intendance : 04.92.15.24.75 ou zora.telghenti@ac-nice.fr

ARTICLE 13. Publication

Site internet de l'AJI : www.aji-france.com

Les offres des candidats devront être déposées sur la plateforme : www.aji-france.com

Nice, le 1 avril 2021:

Le pouvoir adjudicateur ;

Le Proviseur

Du Lycée du Parc Impérial



Cité Mixte du Parc Impérial
 Av. Suzanne Lenglen. Nice

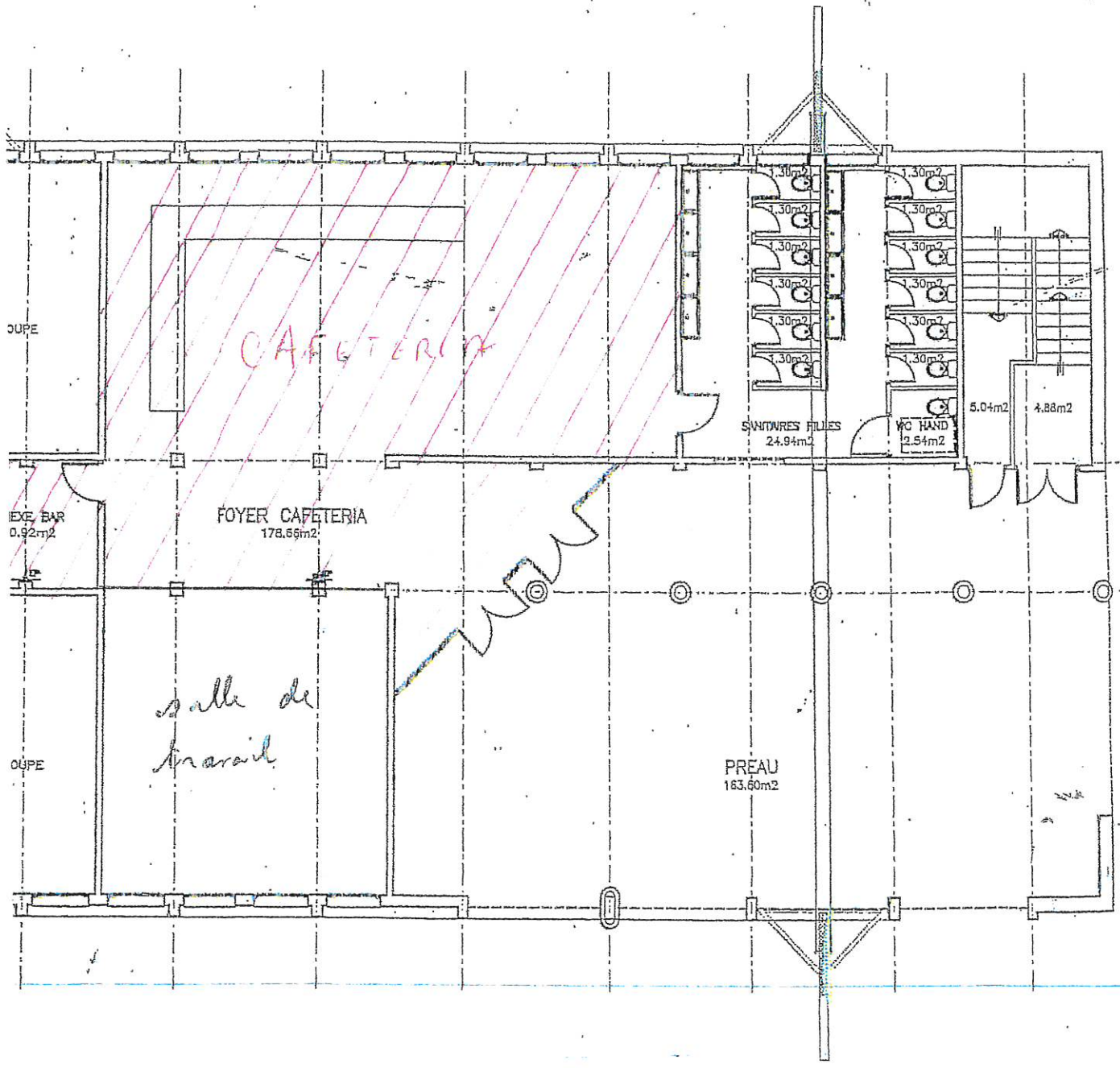
BATIMENT B

REZ DE CHAUSSEE
 (B)

Indice	Date	Modifications

25.5.10
 Par WT

25



LYCEE DU PARC IMPERIAL
2 AVENUE PAUL ARENE
06000 NICE

INTERDICTION DE BOISSON A LA TAURINE, DE BOISSON GAZEIFIEE ET DE BONBONS
TOUTES LES RECETTES CHAUDES OU FROIDES DOIVENT CONTENIR UN MINIMUM DE 25% DE LÉGUMES
INTERDICTION DE GRILLADES ET DE FRITURES

BOISSONS FROIDES	EAU
	JUS DE FRUITS / SODAS NON GAZEUX
	BOISSON BIO
BOISSON CHAUDES	SOUPES
	CAFÉ
	CHOCOLAT
	THÉ
	SOUPES
	PÂTES
	QUICHE / PIZZAS / CHIPS
PRODUITS ALIMENTAIRES	CRÊPES / GAUFRES
	TARTES
	COMPOTES / YAOURTS
	FRUITS
	BARRES DE CÉRÉALES
	BISCUITS / VIENNOISERIES / BARRES
	CHOCOLATEES
	SALADE COMPOSÉ
	SANDWICH / PANINI / WRAPS