



Demande de devis : Lycée ELLA FITZGERALD 4 RD 502 SAINT ROMAIN EN GAL

Systeme de gestion de la restauration scolaire et de l'accès à l'établissement et son matériel

La présente demande de devis est relative à l'acquisition d'un nouveau système de gestion de l'accès à l'établissement et au service restauration.

Le lycée ELLA FITZGERALD est un lycée polyvalent accueillant 2200 élèves dont 50 internes.

Trois repas quotidiens sont donc proposés.

L'objet de l'appel d'offre est d'obtenir un logiciel de gestion financière capable de comptabiliser les recettes de l'établissement.

De même l'outil devra être compatible avec l'installation d'un système de paiement en ligne des repas et de réservation en ligne et sur site.

Il devra également permettre de donner l'accès à l'établissement et aux tourniquets prochainement installés par la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Définition du besoin

Caractéristiques de l'offre

Le logiciel devra répondre aux caractéristiques suivantes :

- Etre compatible avec les logiciels de l'Education nationale et le logiciel Pronote.
- Respecter la réglementation comptable M9.6
- Gérer en temps réel tout type de convives.
- Gérer les modes tickets, cartes jetables, forfait, tickets modulés.
- Editer l'ensemble des états comptables
- Etre capable à la borne de forcer un passage.
- Etre capable de proposer un paiement sécurisé sur internet pour les familles et commensaux.
- Gérer les réservations en ligne et dans l'établissement sur bornes.
- Gérer les accès à l'établissement et assurer une compatibilité avec les tourniquets installés par la Région Auvergne-Rhône-Alpes.
- Gérer les droits constatés du lycée
- Récupérer les effectifs en début d'année.
- Le logiciel devra être compatible avec la carte PASS REGION Auvergne Rhône-Alpes.
Le PASS REGION sera l'unique carte donnant l'accès à l'établissement et au self.

La prestation due par le titulaire comprendra

- La livraison et l'installation du logiciel et du matériel de distribution.
- La mise en route de la solution logicielle et du matériel.
- Le raccordement du matériel et du logiciel au réseau informatique et électrique.
- Les phases de test et de contrôle du bon fonctionnement de l'outil.
- Une formation pratique du gestionnaire et des 6 collaborateurs.

1. Equipements souhaités

- **Le logiciel avec serveur et son installation** sur le serveur administratif de l'établissement.
- **Installation de l'intendance** sur les 7 postes et à l'entrée du self et à la cafétéria.
-La gestion des modes forfait, forfait modulé ,prestation.
- **La gestion des cartes .**
- **La compatibilité avec les outils éducation nationale** (siècle-sconet etc) et logiciels privés (pronote).
- **Module de logiciel self .**
- **Module cafétéria** avec gestion multi tarifaire.
- Module réservation** permettant aux familles de réserver en ligne.
- Module de gestion des paiements en ligne** (au moins 4000 transactions par an) avec mise en service.
- **Le module de droits constatés.**
- **Module de gestion des clefs.**
- **La documentation en ligne.**

Le matériel souhaité pour le self

- **1 Distributeur de plateau** avec lecteur de carte à puce sans contact.
Doit accepter toute type de plateaux au standard 36*46.
Capacité 110 à 220 plateaux selon épaisseur (25 plateaux par minute minimum).
Lecteur et afficheur intégré pour carte à puce sans contact.
- **5 Chariot à niveau constant**
Inox
Charge 90 à 110 plateaux minimum.
Roulettes verrouillables.
- **Fournitures diverses** pour l'installation.
- 3 stations de réservation des repas.

Le matériel souhaité pour la cafétéria

- **3 Terminaux tactiles** pour assurer les ventes.
Ecrans tactiles 15 pouces.
PC dernière génération.
3 Imprimantes tickets.
- **3 Lecteurs sur table** pour carte à puce sans contact
- **Lecteur de cd**
- **Prises usb.**

- **Garantie de 1 an minimum.**

2. Prestations diverses.

- **Forfait installation du logiciel et formation** (au minimum 1 journée intégrant les déplacements).
- **Formation sur place** ou en ligne au module droits constatés.
- **Formation sur site au module cafétéria.**
- **Installation du logiciel et mise en service**

3. Normes et règlements à appliquer

- Le soumissionnaire doit fournir tous les renseignements techniques (catalogues, photographies) permettant d'apprécier parfaitement les caractéristiques des matériels et de leur conformité aux règles en vigueur.
- L'ensemble des fournitures doit répondre aux normes françaises et européennes en vigueur.
- Les équipements et logiciels doit respecter la réglementation française et européenne en vigueur à la date de livraison.
- Un certificat de conformité devra être joint à l'offre.
- En particulier, le distributeur doit être conforme aux décrets en vigueur.

4. Qualité du matériel

- Tous les matériels devront être neufs.
- Une attention particulière sera portée sur la qualité et la robustesse des équipements.
- L'ergonomie du logiciel sera également un élément pris en compte.
- L'ensemble des documents et la langue de travail du logiciel doivent être systématiquement en français.

5. Exécution des prestations

- La société attributaire remet un système (logiciel et éventuellement matériel) neuf et complet, en parfait ordre de marche et répondant intégralement aux impératifs d'exploitation.
- En conséquence, elle ne peut, sous aucun prétexte, faire ultérieurement état d'omissions, erreurs ou mauvaises interprétations du dossier pour se dispenser de fournir ou d'installer une partie d'équipement ou de demander un supplément de prix.

6. Garanties

- La société est tenue à une garantie contractuelle minimale d'un an , pièces et main d'œuvre et déplacements sur l'ensemble des fournitures., y compris les logiciels.
- Seuls sont exclus de la prise en charge les frais de réparation consécutifs à une utilisation anormale des équipements ou à des dégradations volontaires.

7. Contrat de maintenance

A l'issue de la première année , un contrat de maintenance sera proposé pour une durée de 3 ans.

Ce contrat intégrera la mise à disposition gratuite des versions ultérieures des logiciels installées.

Le contrat prévoit la correction de l'ensemble des problèmes que pourrait rencontrer l'établissement.

8. Délais d'intervention avec la garantie ou le contrat de maintenance.

Délais d'intervention quelle que soit l'origine de la panne.

- Prise en charge immédiate pendant le service de restauration du midi (par télémaintenance) c'est-à-dire entre 11h30 et 13h30 .
- Sous 4 heures par téléphone (si le problème a lieu en dehors du service de restauration).
- Sous 8 heures ouvrés en cas de panne bloquante et qui nécessite une intervention sur site.

Des frais de déplacement ne peuvent être réclamés par la société attributaire dans la mesure où celle-ci se déplace afin d'assurer la garantie ou la maintenance du matériel.

En cas de non respect de ces délais , le détenteur de la commande aura des pénalités d'un montant de 100 € par jour.

9. Livraison

Par livraison , il est compris :

- Le transport et la manutention des divers équipements jusqu'au lieu d'implantation.
- L'enlèvement des éléments de conditionnement

-Les branchements électriques et informatiques.

-La remise de toute la documentation prévue.

Le matériel devra être effectuée pour le 03 juin 2019.

L'installation sera effectué dans la première quinzaine du mois de juin .