

## CAHIER DES CHARGES BTP CFA LOIRE-ATLANTIQUE

### ➤ **Principe :**

#### **Mise en place d'une restauration sur nos deux sites de formation ST HERBLAIN et ST BREVIN LES PINS**

Il s'agit de mettre en œuvre un dispositif de restauration rapide de qualité et diversifié tout en garantissant un prix attractif pour les usagers.

### ➤ **Nos objectifs :**

- Garantir la qualité de l'alimentation des apprenants, du personnel de BTP CFA Loire-Atlantique et de ses invités ;
- Assurer un service rapide répondant aux contraintes horaires de BTP CFA Loire-Atlantique ;
- Participer au développement des circuits courts ;
- Mettre en place une communication attractive permettant de fidéliser le public accueilli ;
- Se donner les moyens de fidéliser la clientèle pour faire en sorte que les apprenants n'aillent pas vers des systèmes de restauration extérieurs.

## **1. DISPOSITIONS GENERALES**

### **Missions confiées au Prestataire-délégué**

- L'élaboration des menus en conformité avec les prescriptions figurant en annexe 1 ;
  - L'approvisionnement des produits alimentaires et d'hygiène ;
  - La confection des repas ;
  - Le contrôle de l'hygiène et de la sécurité, la mise en place de la méthode HACCP
  - La gestion, la comptabilité, la facturation ;
  - L'entretien et le nettoyage quotidien des locaux, la maintenance quotidienne des matériels ;
- 
- La transmission à BTP CFA Loire-Atlantique de compte-rendu de fréquentation :

- Bilan mensuel nominatif distinct **par catégorie** (apprenants-salariés-occasionnels-invités-extérieurs) indiquant le NOM PRENOM du client et cumul par type de repas.
- La transmission à BTP CFA Loire-Atlantique des rapports de contrôle de l'hygiène et de traçabilité des produits.

### **Mise à disposition**

Pour la réalisation de la mission, BTP CFA Loire-Atlantique met à disposition du délégataire les locaux de restauration, équipements, mobiliers et matériels rénovés nécessaires à l'exploitation et s'engage à ce que ces derniers soient en toute circonstance conformes aux réglementations en vigueur, notamment en ce qui concerne les règles d'hygiène et de sécurité.

Un inventaire avec état des lieux sera réalisé avant le début d'exploitation du restaurant.

### **Durée de la convention**

La durée de la convention est fixée à 3 ans ferme avec possibilité de renouvellement entre 1 et 3 ans.

La convention prendra effet le 23 août 2021 pour un début d'exploitation le 1er septembre 2021 et cessera de porter effet le 22 août 2024.

### **Exclusivité**

La présente convention confère au délégataire l'exclusivité du service de restauration du CFA.

A titre exceptionnel, BTP CFA Loire-Atlantique, pourra faire travailler un autre prestataire.

### **Impôts et taxes**

Le délégataire acquittera tous les impôts et taxes dont il sera redevable au titre de l'exploitation du restaurant.

## **2. CONDITIONS GENERALES D'EXPLOITATION**

### **Ouverture du restaurant**

- Ouverture usuelle du lundi au vendredi midi
- Fourniture de trois repas journaliers débités à chaque passage au self (petit-déjeuner, déjeuner et dîner) du lundi midi au vendredi midi.
- Fermeture : 10 semaines par an. Transmission du calendrier annuel à chaque rentrée.
- Ponctuellement, à la demande de BTP CFA Loire-Atlantique, prestations le samedi, en cas d'évènements exceptionnels.

### **Mode de présentation des repas**

Compte tenu de la durée de pause du midi, le délégataire devra être en capacité de servir 180 personnes sur le site de ST HERBLAIN et 90 personnes sur le site de ST BREVIN de 12 h à 13 h 15. Il devra obligatoirement proposer un service rapide ou toute autre solution permettant de fluidifier les passages. Il devra proposer obligatoirement 2 lignes de caisse (cf annexe 1).

#### Formules proposées

Déjeuner

- Formule rapide chaude (snacking, desserts, boissons...)
- Formule rapide froide (saladerie, sandwicherie, desserts, boissons .....

Dîner

- Formule rapide chaude (snacking ou plat traditionnel, desserts, boissons .....

#### Prestations complémentaires

A la demande de la direction, organisation de repas spécifiques (buffets, repas à table ou plateau repas, accueil petit-déjeuner et pauses) dans la salle du personnel ou dans un autre espace de BTP CFA Loire-Atlantique

#### Accès au restaurant

Horaires de services

##### ***Petit déjeuner***

St Herblain et St Brévin-Les-Pins: 7 h 15 - 8 h 15

##### ***Déjeuner***

St Herblain et St Brévin-Les-Pins: 12 h - 13 h 15

##### ***Dîner***

St Herblain et St Brévin-Les-Pins : 19 h – 19 h 30

#### Personnel :

Le délégataire engage et rémunère sous sa seule autorité l'ensemble de l'équipe de restauration qui devra se conformer au règlement intérieur des salariés de BTP CFA Loire-Atlantique. Il indiquera précisément les moyens humains mis à disposition sur chaque site (fonction – temps et horaires de travail/hebdo).

Le délégataire respectera les règles posées dans les décrets relatifs à la restauration collective et en accord avec le public accueilli.

### **3. CONDITIONS TECHNIQUES D'EXPLOITATION**

#### **Moyens d'exploitation**

Le délégataire aura à sa charge les frais suivants (sans facturation supplémentaire à BTP CFA Loire-Atlantique)

- Petit matériel de bureau pour les chefs de cuisine
- Fourniture des imprimés de gestion, du matériel informatique de gestion
- Fourniture et entretien des vêtements professionnels pour son personnel
- Frais de déplacement des chefs de cuisine pour leurs achats
- Frais d'analyses bactériologiques
- Frais de service diététique
- Frais de produits d'entretien et de produits lessiviels et fourniture de sacs poubelles
- Frais téléphoniques engagés pour l'activité du restaurant
- CET afférente aux charges salariales du personnel du délégataire

#### **Entretien – Renouvellement – Réparation**

BTP CFA Loire-Atlantique déclare que les locaux et équipements mis à disposition sont conformes aux dispositions légales et réglementaires notamment en matière d'hygiène et de sécurité.

BTP CFA Loire-Atlantique s'engage à effectuer toutes prestations d'entretien, de renouvellement et de réparations se rapportant aux locaux, équipements, mobiliers et matériels nécessaires à l'exploitation du restaurant.

#### **Nettoyage**

Le délégataire devra maintenir les locaux, équipements, mobiliers et matériels nécessaires à l'exploitation en parfait état de propreté.

Cette délégation couvre toutes les surfaces normalement accessibles, mais ne s'étend pas aux nettoyages spéciaux : plafonds, circuits électriques, gaines de ventilation, hotte, filtres à graisses, vitres ou panneaux vitrés fixes ou mobiles, dômes, dératisation, désinsectisation.

#### **Fluides et déchets**

BTP CFA Loire-Atlantique assurera, sauf cas de force majeure, la fourniture de l'ensemble des fluides nécessaires à l'exploitation du restaurant : eau froide et chaude, gaz et électricité.

BTP CFA Loire-Atlantique assurera également le chauffage des locaux, l'extraction des buées, vapeurs et gaz brûlés.

Le recyclage et l'évacuation des déchets et ordures de toutes natures (sauf les huiles de cuisson) à partir du local destiné à cet effet est à la charge de BTP CFA Loire-Atlantique. Le tri sélectif est assuré par le délégataire.

## **Assurances**

BTP CFA Loire-Atlantique s'engage à assurer les locaux et équipements mis à disposition du délégataire. Le délégataire doit souscrire une assurance responsabilité civile couvrant d'une manière suffisante la responsabilité qu'il peut encourir vis-à-vis des tiers à l'occasion des accidents corporels et matériels pouvant survenir du fait de son exploitation et notamment en matière d'intoxication alimentaire.

## **4. CONDITIONS FINANCIERES D'EXPLOITATION**

### **Prix des repas**

BTP CFA Loire-Atlantique demande aux candidats à la reprise du restaurant de faire une proposition de prix selon les menus définis sur l'annexe 1 et une proposition de prix à la carte (TTC).

### **Paielement**

Les encaissements sont effectués directement par le prestataire, obligatoirement selon les modalités suivantes : par prépaiement et sur place par chèques, espèces, tickets restaurant, carte bancaire.

Tout le matériel de gestion de la monétique sera mis en place par le délégataire.

Les badges d'accès restauration seront fournis par le délégataire et personnalisés par le logo de BTP CFA Loire-Atlantique.

### **Le suivi des apprenants débiteurs est de la responsabilité du délégataire.**

Le délégataire assurera les obligations légales en matière de fichiers informatiques.

### **Révision des prix**

Les prix sont fermes pour chaque année de formation (1<sup>er</sup> septembre-31 août). Toute évolution tarifaire doit être soumise à la stricte règle d'indexation prévue au contrat. Aucune revalorisation ne sera acceptée sans présentation détaillée de la formule de révision. Il devra en informer BTP CFA Loire-Atlantique, au plus tard le 30 avril précédent chaque rentrée.

### **Modalité de concertation**

Chaque année, BTP CFA Loire-Atlantique et le délégataire se réuniront pour examiner les conditions de fonctionnement du service.

### **Partenariat**

Pour tout évènement exceptionnel, le CFA pourra solliciter Le délégataire, partenaire de BTP CFA Loire-Atlantique (ex : la manifestation de remise des diplômes et des médailles des apprentis) afin qu'il propose sa meilleure offre.

## **5. ATTENTIONS PARTICULIERES PORTEES LORS DE LA CANDIDATURE A L'APPEL D'OFFRE**

### **Favoriser la fidélisation**

- Promotion du nouveau restaurant « **campagne de fidélisation** »
- Promotion et valorisation du restaurant et des menus :
  - Affichage, communication sur les nouveaux produits...

### **Favoriser l'éco-citoyenneté**

- Lutte contre le gaspillage
- Tri des déchets

### **LISTE DES ANNEXES**

- Annexe 1 : formules repas
- Annexe 2 : effectif potentiel

## Annexe 1 Détail des prestations

### Petit déjeuner :

- Café, lait, chocolat
- Pain
- Beurre
- Confiture
- Céréales
- Jus de fruits ou fruit en alternance
- Produits laitiers

Horaires de service :

- St Herblain et St Brévin-Les-Pins: 7 h 15 - 8 h 15

**Pause de 10 h 30** : sandwichs, viennoiseries, café et boissons

Possibilité de pré-commande de déjeuners.

**Déjeuners** (durée de la pause 1 h) :

**1. Une ligne chaude avec caisse en bout de ligne :**

- Un choix de plat snack (plancha, panini, burger, autres grillades...)
- Pasta box
- Cornet de frites
- Un choix de desserts (minimum 5 dont fruits et yaourts)
- Boissons (eau plate, gazeuse et sodas)
- Pain
- Condiments à discrétion

**2. Une ligne froide avec caisse en bout de ligne :**

Le délégataire détaillera la gamme de produits proposés dans les vitrines réfrigérées situées à l'opposé de la chaîne du self. Ex : sandwicherie, saladerie, dessert, boisson

Horaires de service St Herblain / St Brévin-Les-Pins : 12 h -13 h 15

**Dîners sur ligne chaude :**

- Un choix de plat : plancha, panini ou plat traditionnel (légumes/féculents)
- Un choix de desserts (minimum 5 dont fruits et yaourts)
- Boissons (eau plate, gazeuse et sodas)
- Pain
- Condiments à discrétion

Horaires de service :

- St Herblain et St Brévin-Les-Pins : 19 h 00 – 19 h 30

Les menus seront transmis à la Direction pour un cycle de trois semaines.

**Prestations occasionnelles :**

Le délégataire sera en capacité de proposer :

- Des paniers pique-nique
- Des plateaux repas
- Une carte de menus « améliorés » pour les réceptions occasionnelles.

**Annexe 2 Fréquentation : Effectif potentiel**

	Libellés	St Herblain	St Brévin-Les-Pins	Total
Effectif global (base 31/12/20)	Effectif apprenants	1 075	395	1 470
	Effectif internes	240	117	357
en moyenne par semaine	Effectif apprenants	390	132	522
	Effectif internes	80	39	119
	Effectif salariés	82	31	113

L'accès à la restauration du midi est laissé libre à tous nos apprenants, pas de statut demi-pensionnaire. La fréquentation du restaurant sera optimale si large choix et fluidité des passages.