

Cahier des charges pour l'exploitation de la cafétéria du Lycée cantonal à Porrentruy

Adjudicateur

République et canton du Jura
Service de la formation postobligatoire
2, Rue du 24 Septembre
2800 Delémont

Retour des offres

Offres en français, à faire parvenir à l'adresse ci-dessus, **au plus tard le 10 juin 2022**

1 Concept.....	3
Présentation et but du service	3
Principes directeurs de la restauration	3
Périodes et horaires d'exploitation	3
Locaux et équipements existants	4
Conditions générales	4
Eléments mis à disposition	4
Compte d'exploitation.....	4
Prestations générales attendues du gérant	4
Personnel et politique RH.....	5
Utilisation des installations et équipements à d'autres fins	5
Autorisation d'exploiter	5
Dossiers de candidature	6
Critères de sélection.....	6
Annexes	7
Liste de prix	7
Répartition des responsabilités entre l'Etat et le prestataire	9

1 Concept

Présentation et but du service

Les divisions lycéenne et commerciale sont situées à Porrentruy et dispensent principalement un enseignement général. Elles accueillent environ 650 élèves et 120 collaborateurs (enseignant-e-s et personnel administratif). La clientèle se compose des personnes précitées.

La gestion de la cafétéria sera confiée à un-e gérant-e indépendant-e ou à une société de restauration (ci-après : le gérant).

Les divisions lycéenne et commerciale désirent faire de la cafétéria un lieu accueillant et convivial, où les élèves et le personnel ont plaisir à prendre leur(s) pause(s) et à se restaurer à midi. La cafétéria, située au rez-de-chaussée, se compose d'une cuisine, d'un restaurant self-service d'environ 180 places et d'une terrasse de 40 places. Les prix des menus et boissons sont fixés d'entente entre les gérants des cafétérias du CEJEF et le Service de la Formation postobligatoire (voir annexe). Les boissons et repas doivent être sains et variés, conformément aux règles diététiques, un menu journalier doit respecter les critères « fourchette verte ».

Principes directeurs de la restauration

La cafétéria n'autorisera ni la publicité, ni l'installation de jeux ou machines à sous, ni la vente de cigarettes et de boissons alcoolisées aux élèves.

Les prestations à fournir sont de deux catégories :

- Pause(s) : vente de boissons et de mets de petite restauration (kiosque, boulangerie, pâtisserie, fruits) ;
- Repas de midi : vente de boissons et de mets chauds et froids de restauration avec obligation d'offrir au moins un menu principal du jour respectant les principes du concept « Fourchette verte » et un autre menu.

A ces catégories s'ajoute occasionnellement l'organisation de réceptions liées à la vie sociale des divisions lycéenne et commerciale (visites, réceptions, etc.) et, sur demande de la direction de l'école, l'offre de services à des tiers, locataires exceptionnels des locaux de la division lycéenne. Dans ces cas exceptionnels, la vente de boissons alcoolisées peut être autorisée, d'entente avec la direction de l'école.

Périodes et horaires d'exploitation

Le calendrier annuel de la formation postobligatoire débute à la mi-août et se termine début juillet. Il est à relever que la présence des élèves n'est pas continue en raison de semaines spéciales (voyages d'études, camp d'hiver, semaine consacrée au travail de maturité, aux activités physiques et sportives,...). Tenant compte de ce qui précède, ainsi que du calendrier scolaire, la période d'exploitation annuelle s'étale en principe sur 37 à 38 semaines. Les dates de fermeture de la cafétéria se fixent d'entente avec la direction de la division lycéenne.

La cafétéria est ouverte du lundi au vendredi. Son horaire journalier est fixé de 8h00 à 16h15. En cas de manifestation particulière (par exemple soirées des parents), il peut être demandé au gérant d'ouvrir la cafétéria en dehors des horaires mentionnés ci-dessus, voire même, exceptionnellement, durant le week-end.

Locaux et équipements existants

Une visite des lieux, sur rendez-vous, peut être planifiée entre le 30 mai et le 3 juin 2022.

La répartition des charges entre l'Etat et le gérant (portant sur le matériel - petit et gros, et certains secteurs d'entretien) respectera le tableau en annexe.

Conditions générales

Eléments mis à disposition

L'Etat met à disposition du gérant, pour la durée du contrat, les locaux, le mobilier et les équipements nécessaires à l'exploitation de la cafétéria. Le petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts de table, plateaux, ustensiles et autres accessoires de service) est mis à disposition par la division lycéenne. Un inventaire sera établi.

L'Etat prend en outre à sa charge :

- la maintenance technique des locaux ;
- l'entretien et le renouvellement du matériel et du mobilier inventoriés pour tous les cas non imputables à la négligence ou à la faute du gérant ou de ses employés (voir annexe) ;
- ...

Compte d'exploitation

Le gérant remettra à la direction de la division lycéenne, au 31 mars de chaque année, le bilan et les comptes d'exploitation (par année civile).

Prestations générales attendues du gérant

Les divisions lycéenne et commerciale attendent du gérant les prestations générales suivantes :

- la mise à disposition de la clientèle d'une offre adaptée, conforme aux standards de qualité ainsi qu'aux principes directeurs de la restauration et à la politique des prix de vente convenus; Prix imposés par le service de la formation postobligatoire;
- le respect des règles diététiques pour offrir une alimentation saine et variée, notamment le respect des principes « Fourchette Verte » pour le menu du jour ;
- le suivi de la satisfaction des usagers mesurée par sondage ou enquête ponctuelle;
- l'engagement et la gestion du personnel de la cafétéria, selon les règles fixées au point "Personnel et politique RH" ci-dessous;
- la prise en charge des réparations et du remplacement du petit matériel, tel que décrit en annexe ;

- le remplacement du matériel manquant ou détérioré par du matériel à neuf, selon désignation à l'inventaire, en cas de faute pouvant être imputée au gérant ou en cas d'utilisation inadéquate;
- le nettoyage des machines, des installations et de l'ensemble des locaux de restauration et des locaux de service conformément à la répartition des tâches décrite en annexe;
- l'achat de toutes les marchandises nécessaires à l'exploitation;
- le respect des règles de sécurité et d'hygiène en vigueur et la mise en place des systèmes de contrôle légaux et leur financement;
- la conclusion d'une assurance responsabilité « entreprise » pour la couverture de tous risques d'exploitation qui peuvent survenir par le fait de son personnel; le gérant s'engage à produire, sur demande de la division lycéenne, une copie de la police d'assurance;
- la conclusion d'une assurance contre les risques de vol, d'incendie, d'explosion, de dégâts d'eau et d'autres sinistres pour tous les appareils et de tout autre objet lui appartenant ; le gérant s'engage à produire, sur demande de la division lycéenne, une copie de la police d'assurance;
- toutes les assurances légales obligatoires, notamment celles relatives au personnel indiquées au point "Personnel et politique RH" ci-dessous;
- l'affichage des prix pratiqués, aux emplacements définis d'entente avec la division lycéenne;

On peut encore signaler que l'évacuation de tous les déchets liés à l'exploitation de la cafétéria (déchets simples, déchets organiques) ainsi que le recyclage des huiles usées, de l'aluminium, du verre, du PET, du carton, etc. sont à la charge du gérant qui se doit de respecter les directives en la matière.

Personnel et politique RH

Le gérant est l'employeur responsable du personnel de gérance et d'exploitation, qu'il engage et rémunère. Le gérant s'engage à respecter tous les textes légaux en vigueur en matière de charges sociales, d'assurances professionnelles, de sécurité du travail et d'hygiène du personnel ; il s'engage en particulier à respecter la Convention collective nationale du travail pour les hôtels, restaurants et cafés (CCNT).

Utilisation des installations et équipements à d'autres fins

Chaque utilisation des locaux et équipements par le gérant à d'autres fins que celles définies par le présent cahier des charges et/ou le contrat de gérance doit faire l'objet d'une demande pour accord auprès de la division lycéenne.

Si la demande n'entre pas en conflit avec les intérêts du Service de la formation postobligatoire et/ou le statut particulier du bâtiment, elle peut être acceptée. Dans ce cas, la division lycéenne peut assortir son autorisation de conditions particulières que le gérant s'engage à respecter.

Autorisation d'exploiter

Le gérant a la responsabilité d'obtenir auprès des autorités compétentes toutes les autorisations nécessaires à l'exploitation de la cafétéria.

Dossiers de candidature

Une visite des lieux est possible entre le 30 mai et le 3 juin au Lycée cantonal, Place Blarer de Wartensee 2, 2900 Porrentruy ; les particuliers et/ou entreprises intéressé-e-s sont prié-e-s de prendre rendez-vous, au préalable, avec le secrétariat de la division lycéenne au 032 420 36 80. La visite offre par ailleurs l'occasion aux particuliers et/ou entreprises intéressées de poser des questions.

Le dossier de candidature, doit être déposé au plus tard le 10 juin 2022.

Il doit comprendre :

- un curriculum vitae et lettre de motivation ou une présentation de l'entreprise avec certificats usuels et références ;
- les documents « série de prix » et « simulation de consommation », tous deux fournis en annexe, dûment complétés et signés ;
- une présentation de l'organisation envisagée pour l'exploitation de la cafétéria comprenant un organigramme du personnel, une planification financière de l'activité et une définition du système de management de la qualité mis en œuvre ;
- une garantie écrite que le gérant ou la société de restauration s'engage à répondre aux principes « Fourchette Verte » ;
- un extrait du casier judiciaire et de l'office de poursuites.

L'adjudicateur se réserve le droit d'écarter une candidature incomplète, hors délai ou ne correspondant pas aux cadre fixé par le présent document.

Critères de sélection

L'adjudicateur appliquera les principaux critères de sélection suivants pour l'évaluation des offres et la sélection du candidat :

- la capacité du soumissionnaire à remplir les conditions du marché et à fournir les prestations décrites ;
- le rapport qualité/prix des prestations proposées compte tenu d'une offre de qualité, diversifiée et régulièrement renouvelée ;
- la capacité du soumissionnaire à inclure dans son offre une politique d'achat sur un réseau de proximité (producteurs/transformateurs/distributeurs), en tirant parti au maximum des produits frais et locaux, disponibles dans la région ;
- l'organisation proposée et la qualité de l'accueil dans la politique de gestion du restaurant ;
- l'ouverture du soumissionnaire à participer à des groupes de travail s'occupant de projets pédagogiques liés au thème de la santé (nutrition par exemple).

Annexes

Liste de prix

Prix imposé, subventions et proposition du soumissionnaire

		subvention
1.1 Boissons chaudes		
Café nature, crème (prix imposé)		CHF 2.30
Expresso, ristretto		CHF 2.30
Thé, infusions (prix imposé)		CHF 2.30
Chocolat chaud		CHF 2.80
Capuccino		CHF 2.80
.....		CHF.....
.....		CHF.....
.....		CHF.....
1.2 Boissons froides		
Eau minérale		CHF 2.50
Coca-cola, Rivella, limonades, bouteille 50 cl		CHF.....
Rivella, bouteille 50 cl		CHF.....
Boisson chocolatée bouteille 25 cl		CHF.....
Thé froid brique 50 cl		CHF.....
Jus de fruits bouteille 25 cl		CHF.....
Jus de pomme bouteille 50 cl		CHF.....
Yoghurt		CHF.....
.....		CHF.....
.....		CHF.....
.....		CHF.....
1.3 Articles de boulangerie		
Croissant		CHF.....
Croissant pur beurre		CHF.....
Croissant au jambon		CHF.....
Pain au lait		CHF.....
Petit ballon		CHF.....
Petit ballon complet		CHF.....
Délice au beurre		CHF.....
Délice jambon ou salami		CHF.....
Pain au chocolat		CHF.....
Tranche de tarte aux fruits		CHF.....
Tranche de tarte à la crème		CHF.....
.....		CHF.....
.....		CHF.....
.....		CHF.....
1.4 Sandwiches		
Grand sandwich complet	CHF 1.25	CHF 5.00
Grand sandwich baguette	CHF 1.25	CHF 5.00

Sandwich au jambon, salami		CHF.....
.....		CHF.....
.....		CHF.....
.....		CHF.....
1.5 Fruits		
Pomme		CHF.....
Banane		CHF.....
Bircher		CHF.....
.....		CHF.....
.....		CHF.....
.....		CHF.....
1.6 Mets chauds, menu et assiette du jour		
Menu du jour élève (prix imposé)	CHF 2.50	CHF 8.00
Assiette fourchette verte élève (prix imposé)	CHF 2.50	CHF 8.00
Menu pâte élève (prix imposé)	CHF 2.50	CHF 8.00
Menu du jour		CHF 14.00
Assiette fourchette verte		CHF 14.00
Menu pâte		CHF.....
.....		CHF.....
.....		CHF.....
.....		CHF.....
1.7 Mets froids, assiettes, salades		
Grande salade	CHF 1.25	CHF.....
Assiette roosbeef, salade		CHF.....
.....		CHF.....
.....		CHF.....
.....		CHF.....

Les prix s'entendent TTC
Liste non exhaustive
(Timbre et signature du soumissionnaire)

Répartition des responsabilités entre l'Etat et le prestataire

	Etat	Prestataire	
Locaux du restaurant			
Maintenance lourde		X	
Mise en conformité	X	X	
Entretien au quotidien		X	
Matériels sécurité / incendie	X		
Tables et chaises		X	
Vaisselle		X	
Gros matériel de cuisine (selon inventaire)			
Fourniture	X		
Renouvellement	X		
Maintenance	X		
Réparation	X		
Mise en conformité	X	X	
Matériel et logiciel d'encaissement			
Matériel (serveur et postes caisse)	X	X	en lien avec le serveur divlyc
Logiciels		X	
Consommables		X	
Titres de paiement informatique		X	
Maintenance du système	X	X	en lien avec le serveur divlyc
Petit matériel de service			
Fourniture (dotation de base)		X	
Renouvellement		X	
Petit matériel de cuisine			
Fourniture (dotation de base)		X	
Renouvellement		X	
Fluides			
Le téléphone (Abonnement / Communications)	X		utilise le réseau de l'Etat
L'eau (hors compteur dédié) *	X		
L'électricité (hors compteur dédié) *	X		
Chauffage, climatisation *	X		

Contrats de nettoyage éventuels et travaux épisodiques			
Les sols		X	
Les canalisations	X		
Les gaines d'extraction et extracteur	X		
Les hottes (cuisine)		X	
Les hottes (gainés et filtres)	X		
Les filtres à graisse		X	
La récupération des huiles de friteuse usagées		X	
La dératisation et la désinsectisation	X	X	
La décoration et la signalétique		X	
La vidange de la fosse à graisse	X		
L'enlèvement des déchets		X	
Les plantes vertes		X	
Nettoyages quotidiens			
Les tables et les chaises		X	
Le petit et gros matériel de cuisine		X	
Les locaux de cuisine et stockage		X	
Les locaux de service (WC, douche, économat,...)		X	
Les sols, murs, à moins de 2 mètres		X	
Les sols des espaces consommation		X	
Les WC (accessibles au public)	X		
Fournitures diverses et consommables			
Fournitures de bureau et affranchissements		X	
Produits à usage unique		X	
Produits d'entretien		X	
Produits lessiviels		X	
Sels adoucisseurs	X		
Serviettes en papier		X	
Titres de paiement		X	
Fourniture sanitaires (clients)	X		
Salaires et charges sociales			
Taxe professionnelle sur salaires		X	

Frais de transport		X	
Visites médicales		X	
Fourniture de tenues professionnelles		X	
Divers			
Assurance Responsabilité civile		X	
Assurance Risques Locatifs		X	
Contrôles bactériologiques		X	
Frais sur véhicule de service		X	
Frais divers pour journées à thème	X	X	
Frais de maintenance bureautique		X	
Frais bancaires		X	
Frais postaux		X	
Documentation administrative		X	
Honoraires expertise comptable		X	
Terrasse			
Fourniture	X		
Mise en place (mai - septembre)		X	
Entretien mobilier et extérieur		X	