



CONSEIL D'ADMINISTRATION DE L'ECOLE FRANCAISE BLAISE PASCAL DE KAMSAR

CAHIER DES CHARGES

BUT :
**Gestion de la cantine scolaire de l'école Blaise
Pascal de Kamsar**



Table des matières

I.	PREAMBULE	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
II.	OBJET ET PRESTATIONS ATTENDUES	2
III.	MODALITÉS DE FONCTIONNEMENT	4
IV.	QUALIFICATIONS REQUISES	4
V.	MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION	4
VI.	OFFRES :	4

I – PREAMBULE

L'Association Les Ecoles du Futur (ALEF), sise à Kamsar en République de Guinée, dispose d'une école d'enseignement privé dénommée Lycée Blaise Pascal, en partenariat avec le CNED, qui comprend seize salles de classes, une direction, une cantine, une infirmerie, une bibliothèque, un magasin, un laboratoire, une toilette pour les enseignants et le personnel, une toilette fractionnée en des cabines de cinq pour les filles et une autre pour les garçons, un magasin de technicien de surface et une salle de sport. L'école compte tous les cycles Maternelle, Primaire et Secondaire avec environ quatre cents (400) élèves en 2022-2023.

Par ailleurs, l'alimentation des enfants d'âge périscolaire et scolaire a une importance capitale pour le développement physique et mental.

En effet, l'alimentation d'un enfant d'âge scolaire doit lui apporter des aliments de qualité suffisante pour répondre à ses besoins de croissance.

Il convient de garder à l'esprit la nécessité de maintenir la garantie nutritionnelle des repas et aussi de prendre en compte la qualité et la variété des repas servis.

Afin d'assurer une meilleure sécurité des personnes fréquentant le restaurant scolaire, il est impératif d'exiger toutes les garanties d'origine et de traçabilité des aliments servis : la traçabilité permet de retrouver l'historique, l'utilisation et la localisation des denrées alimentaires, et la certification des produits.

La cantine scolaire doit assurer une formation élémentaire du goût, en multipliant les occasions de découvertes, d'éducation nutritionnelle en expliquant la nécessité de la diversité alimentaire.

Elle doit devenir un moment privilégié de découverte et toujours rester un moment de plaisir.

La école souhaite organiser autour de l'alimentation des animations dont les grands axes pourraient être :

- Eduquer le goût aux élèves
- Valoriser le patrimoine culinaire et promouvoir certains produits et leurs saveurs
- Déguster des spécialités de la Guinée et d'ailleurs.
- Découvrir les odeurs et les épices.

II – OBJET ET PRESTATIONS ATTENDUES



Ce cahier de charges est préparé par le Conseil d'Administration de l'école ALEF - Blaise Pascal pour la recherche d'un (e) prestataire, capable de gérer, de façon saine et sûre, la cantine de ladite école, pour la rentrée scolaire 2023-2024.

II-a - Le ou la prestataire aura pour missions :

L'élaboration des menus en conformité avec le bien-être nutritionnel et hygiénique des élèves,

- l'approvisionnement en denrées en apportant un soin particulier au suivi de la traçabilité des aliments,
- la confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles, les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur,
- le dressage des tables,
- le nettoyage et l'entretien courant de la cuisine centrale,
- le contrôle de la propreté et de l'hygiène, notamment la réalisation, à ses frais, des autocontrôles microbiologiques prévus par la réglementation,
- les inscriptions, la vente des tickets, la facturation, la comptabilité, l'encaissement du prix du repas, la gestion des impayés,
- la participation à l'information en matière nutritionnelle,
- l'assistance, le conseil et les actions de formation du personnel.

Le (la) prestataire prépare l'ensemble des repas, qui sont transportés par voiture, à la cantine de l'école.

Ils sont servis à la cantine scolaire de l'école Blaise Pascal

II-b - Le périmètre de la prestation

La prestation comprend :

- la restauration scolaire : les enfants de la maternelle, primaires et du secondaire, la direction de l'école, le personnel enseignant.
- Le (la) prestataire pourra être amené à fabriquer et servir des repas dits exceptionnels (buffets, cocktails, repas des anciens, apéritifs...) sur commande de de l'école 15 jours à l'avance après établissement d'un devis. Pour cette prestation, la facturation se fera directement auprès de l'école.

La cantine scolaire doit fournir des repas sains, équilibrés et appétissants pour les élèves de l'école. La gestion de la cantine doit également garantir la sécurité alimentaire et la traçabilité des produits.

II-c - Prestations attendues

- ✓ Proposer clairement (la nature et la composition) des menus selon l'entrée, le plat de résistance et le dessert (complets et équilibrés) pour les élèves de l'école, conformément aux recommandations nutritionnelles en vigueur.
- ✓ Fournir une variété de plats, adaptée aux goûts et aux besoins des élèves.
- ✓ Fournir des aliments de qualité, frais et locaux, lorsque cela est possible.



- ✓ Des options végétariennes et véganes pour les élèves qui le souhaitent.
La vente de chips, algues séchées, nouilles, bonbons ou tout autre type de produits manufacturés sera interdite.
- ✓ Des boissons fraîches seront proposées à la vente : eau, jus de fruit frais, lait.
- ✓ Les boissons gazeuses, types sodas, les thés industriels sucrés, les boissons sucrées seront interdites à la vente.
- ✓ Les boissons alcoolisées sont bannies du service et de la vente.
- ✓ Des boissons chaudes (café ou thé) pourront être vendues pour les élèves du niveau lycée (à partir de la seconde).
- ✓ Des mesures d'hygiène strictes pour garantir la sécurité alimentaire et la traçabilité des produits.
- ✓ Pour les couverts, privilégiez les jetables biodégradables.
- ✓ Une gestion efficace des stocks et des déchets alimentaires.
- ✓ Faire une proposition selon les formules d'abonnement (Hebdomadaire ou occasionnelle).



III- MODALITES DE FONCTIONNEMENT

La cantine scolaire doit respecter les modalités suivantes :

- ✓ Les repas doivent être servis à des horaires réguliers, adaptés aux besoins des élèves.
- ✓ Les repas doivent être préparés sur place ou dans des cuisines à proximité de l'école.
- ✓ Le prestataire fournira un repas de prérentree au personnel de l'école, repas qui sera réglé par l'école. Le prestataire sera informé de la date de prérentree au moins une semaine à l'avance.
- ✓ Certaines commandes ponctuelles pourraient être directement adressées au prestataire (Fêtes de 08 mars, Assemblées générales, Fêtes de fin d'année)
- ✓ La gestion des stocks et des approvisionnements doit être efficace pour éviter les ruptures de stock et le gaspillage alimentaire.
- ✓ Les déchets alimentaires doivent être triés et gérés de manière responsable pour minimiser l'impact environnemental.

V- QUALIFICATIONS REQUISES

Le prestataire de service chargé de la gestion de la cantine scolaire doit :

Avoir une expérience significative dans la gestion de cantines scolaires ou similaires.

Disposer d'une équipe de professionnels qualifiés pour la préparation des repas et la gestion des stocks.

Être en mesure de fournir des références et des certifications attestant de la qualité de ses services.

Le prestataire doit détenir tous les documents légaux pour souscrire à ce présent marché (RCCM, NIF valide, ...).

Il doit aussi prouver son assise financière.

VI- MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

La cantine scolaire fera l'objet d'un suivi régulier pour garantir la qualité des prestations. Des enquêtes de satisfaction régulières seront réalisées pour mesurer la qualité de de la prestation à l'égard des élèves, du personnel et des différentes familles. Les résultats de ces évaluations seront communiqués au prestataire pour permettre une amélioration continue des services.

VII- OFFRES :

L'offre technique doit être séparée de l'offre financière. Toutes les offres doivent être déposées sous plis fermés au niveau de la Direction de l'école Blaise Pascal ou par mail à l'adresse offre.fournisseur@alef-blaisepascal.org au plus tard le 05 mai 2023.