

COMITE DE SUIVI DES CANTINES SCOLAIRES DANS LE DEPARTEMENT DE RUFISQUE

Programme D'appui A La Mise En Œuvre Du Plan Alimentaire De Rufisque (Amopar)

Cahier des clauses techniques particulières du prestataire de gérance des cantines scolaires (modèle A externalisation des cantines)

Recrutement d'un prestataire pour la préparation d'environ 3 000 repas par semaine destinés aux 6 cantines scolaires du département de Rufisque, la livraison et le recouvrement de la contribution des parents d'élèves.

Rappel contexte :

Le comité de suivi des cantines dans le département de Rufisque a été mis en place par arrêté du Conseil Départemental de Rufisque dans le cadre de la Mise en Œuvre du Plan Alimentaire de Rufisque (AMOPAR). Il a pour objectif de suivre et de développer les cantines scolaires dans le département de Rufisque en général et celles qui seront testées dans le cadre du programme AMOPAR en particulier. Afin de démarrer les activités des cantines scolaires pour l'année académiques 2020-2021, le comité lance un appel à manifestation pour le recrutement d'un prestataire pour 6 cantines scolaires élémentaires dans le département de Rufisque.

Préambule – objet du marché

Le présent marché porte sur la réalisation d'une prestation dans le domaine de la restauration collective scolaire pour 6 écoles élémentaires situées dans le département de Rufisque.

Il sera conclu avec un fournisseur unique. Le titulaire du marché ne pourra pas sous-traiter tout ou partie dudit marché.

Le présent marché est un marché en délégation de service public, l'adjudicataire devra gérer les prestations en son sein : **approvisionnement, conditionnement, supervision de la cuisson, livraison, facturation, compensation, etc.**

1. Conditions pour soumissionner

Pour ce faire, les conditions pour postuler à ce marché sont :

- a) Avoir une ancienneté et une expérience avérée de la restauration collective d'au moins 1 an ;
- b) Faire preuve de professionnalisme (détection de papiers administratifs si possible et bonne organisation du travail) ;
- c) Avoir une bonne taille d'activités (portefeuille clientèle en nombre de clients et volume des ventes, nombre d'employés, niveau d'équipement en matériels de production et de livraison) ;
- d) Maîtriser des bonnes pratiques culinaires et l'utilisation des produits locaux dans les menus proposés ;
- e) S'implanter dans le département de Rufisque et dispose d'un local répondant aux normes.
- f) Disposer d'une certification ou autorisation sanitaire délivrée par les autorités compétences

2. Période et durée de la prestation

Le contrat formalisant la concession du présent marché est souscrit à compter du 01 décembre 2020 pour une première période d'une (1) année académique renouvelable.

A l'expiration du premier contrat, celui-ci pourra être renouvelé tacitement pour une période d'un an, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties, formulée par écrit et par courrier avec accusé réception adressée avant le 31 Mai de l'année précédant la fin du contrat.

Le contrat avec le fournisseur retenu couvrira toute l'année académique. Sur cette période, le fournisseur assurera le service de préparation de déjeuner deux fois par semaine (lundi et jeudi) pour 3 000 repas par semaine dans 6 établissements élémentaires dans le département de Rufisque, soit une moyenne de 250 repas par établissement.

La liste provisoire des écoles ciblées sont les suivantes :

N°	Communes	Type d'école	Proposition de:	Nom de l'école
1	BAMBYLOR	Elémentaire	IEF Sangalkam	NDIASSANE BAMBYLOR
2	Rufisque Ouest	Elémentaire	IEF Rufisque	Elhadji Alioune DIA
3	Rufisque Ouest	Elémentaire	IEF Rufisque	Sante Yalla
4	Rufisque Nord	Elémentaire	IEF Rufisque	Darou Rahmane
5	Rufisque EST	Elémentaire	IEF Rufisque	Thiawlène
6	A déterminer	A déterminer	A déterminer	A déterminer

3. Exécution de la prestation

Pour l'exécution de cette prestation, le fournisseur devra porter attention sur les points présentés par la suite.

☞ Gestion budgétaire

Il devra avoir des compétences en gestion budgétaire pour assurer un service continu avec les cotisations des parents des élèves complétés de son fonds de roulement, en attendant la compensation.

Il devra tenir une comptabilité et se munir de pièces justificatives pour toutes les opérations administratives et financières.

3.1 Approvisionnement

Il devra s'approvisionner en intrants tant que c'est possible auprès de producteurs du département de Rufisque (organisations de producteurs maraichers, pêcheurs, GIE femmes transformatrices...). En effet ce projet s'inscrit dans une politique alimentaire territorialisée et de valorisation des produits issus du territoire, à défaut le plus proche possible du département de Rufisque et produit dans le pays.

Ces producteurs doivent avoir une sensibilité forte pour l'agroécologie.

Il devra privilégier les circuits courts en traitant avec des acteurs producteurs, afin de jouer sur les couts. Par circuit court il faut entendre les produits qui sont issus du département (maraichage, pêche, transformation...) ou à défaut les produits cultivés au Sénégal plus proche du département de Rufisque.

En tenant compte du temps limite de conditionnement des denrées périssables, il devra s'approvisionner en quantité pour limiter les coûts d'approvisionnement et garder la fraîcheur des produits (maximum une semaine)

Il devra veiller à un approvisionnement d'intrants de qualité, respectant les normes d'hygiène.

3.2 Conditionnement

Il devra s'équiper en chaîne de froid pour assurer un conditionnement des denrées périssables sans rupture de stock et sans risques de coupure de froid.

Il veillera à l'hygiène du site de conditionnement.

Les repas seront servis dans des grosses marmites et l'école se chargera de la distribution aux élèves à travers l'association des mères d'élèves (AME). Cependant dans un contexte de Covid-19, il est demandé aux prestataires de faire 4 offres de prix :

- 1- Avec une livraison dans les écoles dans de grosses marmites et l'écoles se chargera de faire la distribution dans des plats groupés pour 6 personnes
- 2- Il mettra à la disposition des écoles un personnel pour faire la distribution aux élèves dans des plats groupés pour 6 personne.
- 3- Les plats seront mis livrés aux écoles dans des assiettes individuelles à usage multiples
- 4- Les plats seront mis livrés aux écoles dans des assiettes individuelles à usage unique

3.3 Composition des menus

Il composera les menus des repas en tenant compte de la qualité nutritive des produits alimentaires. Il devra en fonction du budget et de la saisonnalité des intrants, garder autant que possible les doses suivantes :

Portions alimentaires	Grammage
Besoin en céréales par cantinier (en kg)	0,15
Besoin en légumes par cantinier (en kg)	0,04
Besoin en poisson/viande par cantinier (en kg)	0,04
Besoin en huile par cantinier (en kg)	0,015
Besoin autres condiments (en kg)	0,02

La composition des menus sera arrêtée de concert entre les deux parties, tout en tenant compte de la saisonnalité des produits et de leur incidence sur le budget disponible.

Les menus devront être diversifiés et seront arrêtés en consensus entre les parties.

3.4 Contrôle de la préparation des repas

Il s'assurera de la bonne préparation des repas en quantité et en qualité, par le prestataire de production.

Il s'assurera que les repas soient préparés dans un cadre respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Il veillera à ce que le prestataire de production finisse la préparation des repas aux heures convenables.

Il veillera à la gestion des déchets issus de la préparation des repas et s'assurera autant que possible du tri des emballages des produits alimentaires.

3.5 Livraison des repas

Le transport des repas vers le point de restauration, est à la charge exclusive du titulaire du marché, qui devra à cette fin, utiliser un moyen de transport satisfaisant aux normes exigées en matière de transport de denrées alimentaires. En outre, le transport devra être assuré quel que soit le nombre de repas commandés, aux frais du fournisseur et à ses risques et périls.

Le conditionnement des repas devra répondre aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Il veillera à avoir une organisation lui permettant de livrer à temps les repas dans les écoles. L'heure de livraison des repas est fixée au plus tard à 12h45 mn pour toutes les écoles.

Il s'équipera de sorte à assurer la livraison des repas dans les écoles, en maintenant autant que possible la température de sortie.

3.6 Facturation et encaissement des cotisations

Il assurera les tâches de réception des commandes quotidiennes des écoles et de la facturation du service.

Il encaissera les cotisations des élèves de chaque école et l'argent sera remis à l'adjudicateur.

3.7 Contrôle des repas

Un responsable de la restauration scolaire sera présent sur le site quotidiennement.

A cet effet un contrôle sera effectué ponctuellement au moment de la livraison et le responsable de la restauration s'assurera que les fournitures livrées correspondent aux spécifications quantitatives, qualitatives, et à la commande régulièrement passée.

L'adjudicateur se réserve le droit de refuser les livraisons ne satisfaisant pas aux prescriptions. La constatation des avaries sera faite contradictoirement avec le fournisseur (ou son représentant accrédité) et le responsable de la restauration par le biais de la signature d'un procès-verbal contradictoire.

Les frais de vérification, épreuves, analyses ou expertises seront à la charge du fournisseur, quel que soit le lieu où elles sont effectuées, si la fourniture ne satisfait pas à l'une quelconque des clauses contractuelles.

Lorsqu'une livraison sera reconnue irrecevable, le fournisseur devra en effectuer le remplacement sans préjudice de la mise en application de pénalités. Dans le cas où le remplacement de la fourniture devra être effectué, la réception de la nouvelle livraison pourra être subordonnée à un contrôle.

4. Obligations de l'adjudicataire

L'adjudicateur attend de l'adjudicataire les prestations générales suivantes :

- la mise à disposition à la clientèle d'une offre adaptée, et acceptable au regard des standards de qualité ainsi que des principes directeurs de la restauration scolaire ;
- le respect des règles diététiques pour offrir une alimentation saine et variée,
- 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 ;

Le personnel de l'Adjudicataire devra avoir reçu la formation nécessaire et suffisante pour l'exécution des tâches requises, notamment en matière d'approvisionnement, de

conditionnement, de supervision de la restauration, d'accueil et de service, de livraison de repas, et de gestion de trésorerie ;

Le personnel de l'adjudicataire devra être informé des mesures de sécurité/évacuation en matière d'incendie et avoir suivi la formation adéquate.

5. Prix et dispositions financières

L'adjudicataire gère en mode indirect l'offre de services de restauration et facture directement aux écoles la part de cotisation des élèves retenue par l'adjudicateur. Le prix de cette cotisation est estimé à 100 FCFA. En cas de besoin, un réajustement sera fait en concert avec les acteurs concernés

L'adjudicataire recevra à chaque fin de mois, le montant de rémunération retenu dans la convention.

6. Pénalités

6.1 Pénalités relatives à la non fourniture de service ou en cas de fourniture insuffisante

Sauf cas de force majeure, l'absence de livraison de repas, la livraison de repas en nombre insuffisant ou le retard dans la livraison des repas, sous réserve de la responsabilité du prestataire, entraînera de plein droit, et sans mise en demeure préalable le prononcé de pénalités d'un montant égal au double du montant du prix des repas non livrés. Au surplus, dans cette hypothèse, l'adjudicateur pourra pourvoir aux besoins du service aux frais et risques de l'entreprise sans mise en demeure préalable.

6.2 Pénalités pour non-respect des grammages

En cas de non-respect des grammages, des pénalités seront perçues sans mise en demeure préalable à hauteur de 150 FCFA par repas servi, pour tout manquement constaté.

6.3 Pénalités pour non-respect des menus annoncés

En cas de non-respect des menus, sauf cas de force majeure, ou sauf accord de l'adjudicataire, il sera perçu des pénalités de 150 FCFA pour chaque plat livré modifié.

6.4 Pénalités pour denrées non consommables non remplacées

En cas de denrées non consommables, et sauf remplacement par une denrée de substitution, des pénalités pourront être prononcées portant sur 100 FCFA par portion/unité manquante.

6.5 Pénalités pour non-respect des Dates Limites de Consommation

Des pénalités d'un montant de 300 FCFA par repas et/ou par article seront perçues sans préavis en cas de fourniture de produits dont la Date Limite de Consommation est soit dépassée, soit non-conforme aux spécifications du CCTP.

7. Résiliation

L'adjudicateur se réserve le droit de résilier de plein droit le présent marché après constatation de plus de 3 manquements par trimestre ayant préalablement justifié l'application de pénalités.

La résiliation ne prendra effet que lorsque l'adjudicateur aura désigné un autre prestataire

Pour tout autre type de manquement, non sanctionné par le jeu des pénalités, l'adjudicateur adressera un avertissement par lettre recommandée avec accusé de réception. Si dans un délai de 15 jours, aucune amélioration n'est constatée, l'adjudicateur mettra fin aux prestations avant la fin du marché sans indemnisations pour le prestataire.

8. Responsabilité et assurance de l'adjudicataire

La gestion du présent marché sera effectuée par l'Adjudicataire en son nom propre et à ses propres risques.

L'adjudicateur sera indemne de toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects commis par l'Adjudicataire dans l'exercice de sa mission.

9. Dépôt des dossiers

Les dossiers des candidatures seront reçus au siège du Comité de Suivi des cantines sous couvert du Conseil Départemental de Rufisque, rue Ousmane Socé DIOP x Pêchot

Contact 33 836 26 41

Par Mails : fatoulayendoye@yahoo.fr copie seyeni.kebe@grdr.org; khady.ndoye@cicodev.org;

Date limite de dépôt : le vendredi 30 octobre 2020 à 16 heures GMT