



ECOLE FRANCO-
SENEGALAISE
DE FANN
Dakar- Sénégal



Ministère de l'Éducation Nationale



ÉTABLISSEMENT
PARTENAIRE

aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger

CAHIER DES CHARGES

Pour

La confection, la livraison et le service de repas en liaison chaude et froide, dans une école primaire pour les élèves et le personnel de l'école.

A

L'ECOLE FRANCO-SENEGALAIS DE FANN



AVANT PROPOS

La restauration scolaire fait pleinement partie des enjeux éducatifs d'un établissement scolaire dans le cadre du parcours santé et de l'éducation au développement durable.

La restauration scolaire peut assurer une formation élémentaire du goût, en multipliant les occasions de découvertes, d'éducation nutritionnelle en expliquant et en incitant à la diversité alimentaire.

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

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

- Eduquer le goût des élèves,
- Valoriser le patrimoine culinaire Sénégalais et Français
- Déguster des spécialités de pays divers,
- Découvrir les odeurs et les épices,
- Privilégier des contenants biodégradables ou recyclables ou non jetables.

SOMMAIRE :

1	PRESENTATION DE L'EFSE	3
2	DUREE, ECHEANCIER D'EXECUTION DU CONTRAT	3
3	RESILIATION-MODIFICATION	3
4	CONDITIONS D'EXECUTION DU CONTRAT.	4
5	DÉFINITION DES PRESTATIONS	6
6	QUALITE ET PROVENANCE DES ALIMENTS	7
7	ANIMATION CULINAIRE	9
8	PRIX DES PRESTATIONS, CHARGES ET MODALITÉS DES PAIEMENTS	9
9	ENGAGEMENTS DU PRESTATAIRE	10
10	LOCAUX, MATÉRIEL ET MOBILIER MIS A DISPOSITION PAR L'ÉCOLE	10
11	CONTROLES ET RESPONSABILITÉS	11
12	LITIGES ET PENALITES	13



1 PRESENTATION DE L'EFSF

L'école franco-sénégalaise de Fann est une école élémentaire à programme français et sénégalais. Elle est placée sous la double tutelle des ministères de l'éducation sénégalais et français. Elle dispose de 13 classes à programmes français du CP au CM2, homologuées par le MEN français et en partenariat avec l'AEFE et de deux classes à programmes sénégalais du CM1 au CM2. L'école scolarise environs 360 à 380 élèves dont 50% d'élèves sénégalais et 50% d'élèves français ou étrangers tiers. A ce titre, l'école est une entité biculturelle, voire pluriculturelle où se côtoient majoritairement les identités sénégalaises et françaises, mais aussi belges, américaines, japonaises, congolaises, béninoises, suisses, italiennes, espagnoles, libanaises, mozambicaines, ivoiriennes,

2 DUREE, ECHEANCIER D'EXECUTION DU CONTRAT

Le présent contrat est établi pour une durée d'un an. Il prend effet le 31 Août 2020 et se terminera le 30 Août 2021.

Le service doit fonctionner selon le calendrier scolaire qui sera communiqué par la coordonnatrice des TAP (Temps d'Activité Périscolaire). Selon le calendrier des TAP, il pourra être amené à servir également durant les vacances scolaires si des TAP sont organisés.

3 RESILIATION-MODIFICATION

Chacune des parties pourra mettre fin au contrat en respectant un préavis de trois mois après la remise de la demande de résiliation par courrier recommandé avec accusé de réception. L'EFSF se réserve le droit de fixer une pénalité en cas de non-respect de ce préavis.

Toute modification quelconque du contrat, devra nécessairement faire l'objet d'un accord (avenant) écrit, signé par des personnes dûment habilitées à cet effet.

En cas, de manquement grave portant sur la qualité du service et des plats proposés, une mise en demeure sera réalisée. Une résiliation du contrat sera faite si, les manquements persistent après une mise en demeure.



4 CONDITIONS D'EXECUTION DU CONTRAT.

Le contrat de prestation réservera l'exclusivité du service de restauration scolaire.

4.1 Lieu de confection des repas :

Le traiteur devra cuisiner dans ses locaux. La livraison se fera impérative en liaison chaude ou froide selon les besoins. La nourriture sera prête à être servie au moment de la livraison. L'EFSE se réserve le droit de visiter à l'improviste les locaux où sont confectionnés les repas en compagnie d'un agent habilité à effectuer des contrôles sanitaires.

4.2 Locaux mis à la disposition :

Pour l'exécution du service, le prestataire disposera d'un local appelé « paillotte » et d'une cantine pour sa vente des denrées alimentaires.

La paillotte sera réservée aux goûters et snack du midi. La cantine sera réservée aux repas dits « traditionnels » servis sur plateau.

L'APE louera les locaux. Un loyer mensuel sera adressé par le prestataire à l'APE chaque mois sur une durée de douze mois selon les termes du contrat. L'école prendra à sa charge les frais relatifs à la fourniture d'énergie de fluides, notamment l'eau et l'électricité.

4.3 Horaires et fréquence du service

Le prestataire fournira les repas du lundi au vendredi inclus sauf les jours fériés légaux. Le prestataire sera sollicité pour certaines vacances scolaires. Dans ce cas, le nombre de jour ainsi que les horaires seront précisés à l'avance.

HORAIRE DU SERVICE		
	Lundi au Jeudi	Vendredi
Récréation	9h45-10h00	10h00-10h15
	11h45-12h00	
Pause méridienne	13h15-14h15	12h00-13h30



Les horaires de service pourront être modifiés si besoin. Le prestataire s'engage à organiser l'échelonnement de l'arrivée des élèves et leur temps de séjour dans la salle à manger. Le prestataire donnera à l'école toutes les informations utiles pour lui permettre d'organiser cet échelonnement.

Le prestataire pourra être amené à fabriquer et servir des repas dits exceptionnels (buffets, cocktails, repas des alumni, apéritifs...) sur commande de l'APE après établissement d'un devis. Pour cette prestation, la facturation devra être faite directement auprès de l'APE ou du demandeur.

4.4 Vente à emporter pour les récréations

La restauration scolaire lors des temps des récréations dans la matinée scolaire se traduit par la vente de goûters aux enfants de l'école, aux personnels de service de l'école, aux enseignants et stagiaires.

Les produits vendus seront exclusivement faits par le prestataire (produits faits maison) : gâteaux, gaufre, croque-monsieur, croissant, pain au chocolat, crêpe, jus locaux, salade de fruit... La vente de chips, bonbons ou tout autre type de produits manufacturés sera interdite. Les boissons gazeuses, et tout autre jus industriels seront interdits à la vente. Des boissons chaudes (café, thé ou chocolat chaud) pourront être vendues.

4.5 Établissement et transmissions des menus

Les menus sont établis par le prestataire et soumis au Coordonnateur des TAP par mail en vue d'une approbation au moins deux semaines à l'avance.

Après réception du menu, Le Directeur, Le Coordonnateur des TAP ou encore le Président de la Commission Cantine auront une semaine pour demander une modification du menu. Ils devront alors informer le prestataire. Les menus doivent préciser la nature et la composition des produits de manière succincte.

4.6 Discipline au restaurant scolaire

Le respect par les convives fréquentant le restaurant scolaire de toute réglementation en vigueur, des dispositions de tout règlement intérieur, se rapportant directement ou indirectement à l'objet des présentes, relève de la responsabilité de l'EFSF et du prestataire qui s'y obligent.



5 DÉFINITION DES PRESTATIONS

5.1 Transmission et affichage des menus :

Après validation par l'école, le menu sera affiché devant la cantine et à l'entrée de l'école sur les panneaux d'affichages de l'école au plus tard deux jours avant le début du mois (jours ouvrables).

Les menus seront proposés de manière mensuelle. Ils devront être transmis par mail au Coordonnateur des temps d'activités périscolaires. L'école se réserve le droit de corriger les menus. Dans ce cas, une proposition sera faite au prestataire 2 jours ouvrés à l'avance.

5.2 Mode de fonctionnement du Snack

Le snack se trouvera sous la paillote.

Un tableau sera mis en permanence au niveau de la paillote avec l'ensemble des produits proposés et leurs valeurs.

Les élèves ainsi que le personnel de l'école viendront avec des tickets qu'ils remettront au prestataire pour avoir un repas d'une même valeur.

Les formules du Snack se présenteront comme suit :

1 hamburger ou sandwich ou crêpe salée ou quiche ou tourte ou hot-dog ... + 1 fruit obligatoire. Les jus et les laitages tels que les yaourts seront vendus séparément (optionnel).

5.3 Mode de fonctionnement de la cantine scolaire

Une salle sera mise à la disposition du prestataire pour la restauration traditionnelle. Le menu du mois y sera toujours affiché à l'entrée. Le personnel disposera d'un vestiaire pour ses affaires et aura accès à une toilette dans l'école.

Le prestataire est tenu d'apporter l'ensemble du matériel nécessaire pour assurer le service (plateaux, chariot pour plateau, carafe, prévoir une carafe par table, assiette, couvert, verres,...).

Les fréquences seront établies pour 5 repas par semaine du lundi au vendredi en période scolaire. Durant les vacances scolaires, la fréquence ainsi que le mode de fonctionnement pourront être modifiés.

La formule de la cantine se présentera comme suit :

1 plat principal comprenant une ration de viande, volaille, poisson ou un ovoproduit, avec des légumes ou légumineuses ou céréales + 1 dessert et en option facultative 1 jus local ayant une faible teneur en sucre.

Un repas végétarien sera proposé le premier Lundi de chaque mois ou Mardi si le Lundi est férié. Exemples: mafé sans viande, panini aux 3 fromages, sandwich végétarien... Ce jour-là, aucune



viande, volaille, poisson ou crustacé ne sera proposé ni à la cantine ni au Snack.

Le prestataire proposera un plat par jour pour la cantine.

5.4 Matériaux utilisés :

Le prestataire est tenu de mettre la nourriture dans des contenants adéquats pour ne pas rompre la chaîne de froid ou chaleur.

Les élèves de l'établissement étant sensibilisés au respect de l'environnement, nous invitons le prestataire à n'utiliser que des contenants respectueux de la nature. Ex matériaux en verres, en acier inoxydables, emballage biodégradables. Par conséquent, l'utilisation de contenant en plastique est déconseillée.

6 QUALITE ET PROVENANCE DES ALIMENTS

La confection des repas se fera toujours dans un souci constant de qualité, de variété et d'équilibre alimentaire. Il est important de faire découvrir aux élèves la variété des fruits et légumes de la région.

Les repas proposés auront comme fonctions :

- Couvrir les besoins alimentaires des convives en limitant les excès et en comblant les carences
- Lutter contre le surpoids et l'obésité
- Permettre une alimentation variée

Pour ce faire, le prestataire devra suivre les 2 axes de contrôle ci-dessous :

- Contrôle des fréquences de service de plats sur 20 ou 25 repas consécutifs (suivant les mois).
- Contrôle des grammages servis selon l'âge des convives.

6.1 Tableau des fréquences conseillées

	Fréquences conseillées pour 20 journées de repas à raison de 4 semaines de 5 jours	Fréquences conseillées pour 25 journées de repas à raison de 5 semaines de 5 jours
Pain complet	4 x	5 x
Crudités diverses	3 x	3 x
Huile pour la vinaigrette	3 x	3 x
Poisson frit	1 x	1 x
Poissons maigres et gras	4 x	5 x
Viandes rouges	Max. 4 x	Max. 5 x
Volailles	4 x	5 x
Œufs (omelettes...)	Max 1 x	Max 1 x
Viandes hachées	Max. 2 x	Max. 3 x
Légumineuses, tofu,	4 x	5 x
Pommes de terre, purée de pommes de	4 x	5 x



terre faite maison *		
Pâtes	4 x dont une fois des pâtes complètes	5 x dont une fois des pâtes complètes
Riz, semoule, blé tendre, quinoa, ...	4 x	4 x
Fritures (frites, croquettes, ...)	Max. 2 x	Max. 3 x
Légumes frais	10 x	12 x
Compote de fruits	2 x	2 x
Fruits frais	10 x	12 x
Yaourts	4 x	4 x
Pâtisseries et glaces (Vendredi)	4 x	5 x

*Il faudra au moins 3 préparations différentes de pommes de terre, (Sautées, frites, à l'eau...).
Jamais de la purée de pomme de terre lyophilisée.

6.2 Le grammage conseillé :

Le grammage ici proposé est celui du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRC). Sa mission est de proposer un cadre à la restauration collective lui permettant d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis. Ces recommandations visent entre autre à adapter le grammage des portions servies à l'âge des , ce qui évite le gaspillage et permet d'acquérir de bonnes habitudes alimentaires. Autre exemple, en restauration scolaire, l'enfant se dirige spontanément vers ce qu'il aime manger, les recommandations visent aussi à diversifier leur alimentation et à leur proposer d'autres alternatives alimentaires.

Annexe 1 Grammage conseillé par le Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition

6.3 Les poissons :

Le nom des poissons doit toujours être indiqué sur le menu.

6.4 Légumes et fruits :

- L'utilisation des fruits et légumes de saison est vivement conseillées.
- Privilégier les produits BIO autant que possible et l'indiquer à chaque fois dans le menu.
- Les légumes doivent toujours être indiqués sur le menu.
- 50% au moins des desserts devront être des fruits.
- Eviter l'utilisation des aliments en conserve

6.5 Produits de la 5e gamme :

Les produits de la 5ème gamme sont des plats cuisinés préparés à l'avance, puis conditionnés sous vide; et conservés au réfrigérateur. **Leur utilisation est formellement interdite.**

Etablissement homologué par le ministère de l'éducation nationale français

5 rue Aimé Césaire – FANN RESIDENCE – DAKAR - SENEGAL

Email : directeurfann@gmail.com

Tel: (221) 338250458



6.6 Les huiles :

Pour les préparations froides, les huiles suivantes sont autorisées ; l'huile de soja, colza, ou l'huile d'olive. Pour la cuisson, les huiles suivantes sont autorisées : tournesol, arachide ou olive.

7 ANIMATION CULINAIRE

La société de restauration devra mettre en œuvre 1 animation par trimestre dans le but de sensibiliser les élèves sur des thèmes variés ; Alimentation équilibrée, obésité, voyage culinaire... Elle proposera le programme au plus tard 5 jours ouvrables à l'avance à l'établissement pour avoir son accord préalable. Elle se chargera de l'annonce de la journée d'animation, présentera les menus, assurera la décoration, la mise en ambiance, les informations demandées par les convives. Ces animations ne devront pas perturber le rythme de travail de l'établissement, et rester dans les prix habituels du prestataire. Elles ne devront pas être prétextes à promotion de publicités de marques et de produits.

8 PRIX DES PRESTATIONS, CHARGES ET MODALITÉS DES PAIEMENTS

8.1 Prix des prestations :

Le prix unitaire des repas et autres denrées est fixé en accord avec l'APE. Il ne varie pas dans l'année scolaire. Le candidat fournira une liste des prix des produits disponibles à la vente (pour les récréations) lors de l'appel d'offre.

Pour la pause méridienne, les prix fixés sont les suivants :

- La formule snack ne devra pas excéder 1000FCFA.
- La formule repas traditionnel ne devra pas excéder 1500FCFA
- Les jus seront fixés à 500FCFA pour 33ml
- Les pots de yaourts nature ou sucrés sont fixés à 500FCFA pour 125ml

8.2 Location de la paillote et de la cantine :

Le prestataire encaisse la totalité des recettes liées à la restauration lors des récréations et de la pause méridienne. La contrepartie sera le paiement d'une location.

Le règlement se fera mensuellement. Au plus tard cinq jours ouvrables après la fin du mois.

Il se fera par virement bancaire ou chèque à l'ordre de l'APE de l'EFSE.

Location de la paillote : 100 000FCFA par mois y compris les vacances scolaires.

Etablissement homologué par le ministère de l'éducation nationale français

5 rue Aimé Césaire – FANN RESIDENCE – DAKAR - SENEGAL

Email : directeurfann@gmail.com

Tel: (221) 338250458



Location de la cantine : 100 000 FCFA par mois y compris les vacances scolaires.

8.3 Rémunération du prestataire :

L'école est chargée de la vente des tickets, la facturation ainsi que l'encaissement. De manière quotidienne, hebdomadaire ou mensuelle, l'ensemble des recettes seront versées au prestataire sous forme de chèque ou virement bancaire ou en espèce.

La confection des tickets incombent au prestataire qui les remettra ensuite au Coordonnateur des Temps d'Activités Périscolaires.

9 ENGAGEMENTS DU PRESTATAIRE

Le prestataire apportera un soin particulièrement attentif à maintenir les installations mises à sa disposition dans un état de constante propreté, à la qualité des denrées proposées et à la tenue de son personnel.

Il s'engage à donner à l'école une copie des papiers d'identité, du casier judiciaire et du certificat médical de chaque personne travaillant sur le site.

L'EFSF se garde le droit de demander au prestataire le remplacement de toute personne considérée comme incompetente ou négligente par l'école.

L'école déterminera les lieux autorisés et accessibles au personnel de la cantine y compris les toilettes.

Les cigarettes sont interdites sur le site de l'école. **Les produits à base porc, gélatine de porc ou alcool sont interdits à la vente.**

Le prestataire achète en son nom et pour son compte et stocke dans un espace qui lui est réservé :

- les produits nécessaires au nettoyage qui lui incombe (cantine et paillote),
- les serviettes en papier fournies aux convives avec les repas,
- le linge nécessaire au service,

10 LOCAUX, MATÉRIEL ET MOBILIER MIS A DISPOSITION PAR L'ÉCOLE

Le prestataire prendra à sa charge l'intégralité des achats d'équipement nécessaire à la bonne marche de son opération, petit matériel, hors tables et chaises qui incombent à l'école.

L'EFSF garantit au prestataire une mise à disposition paisible et sans défaillance des locaux,



agencements, équipements, et mobiliers, dont le prestataire usera avec le même soin que s'ils étaient sa propriété.

11 CONTROLES ET RESPONSABILITÉS

11.1 Contrôles liés au travail du prestataire

L'école Franco-Sénégalaise de Fann effectuera différents contrôles :

11.1.1 Contrôle administratif trimestriel sur base des documents fournis par le soumissionnaire:

- Contrôle des attestations (Certificat de salubrité,...).
- Contrôle des menus (saisonnalité, fréquence d'utilisation des ingrédients, liste rouge des poissons et autres aliments interdits).

L'école Franco-Sénégalaise de Fann se réserve le droit de venir à l'improviste avec un spécialiste du contrôle alimentaire pour effectuer des contrôles et des prélèvements.

11.1.2 Contrôle inopiné sur le lieu de production:

- Contrôle des stocks pour vérifier l'absence des produits interdits.
- Contrôle de l'hygiène des locaux.
- Présence des produits frais.
- Respect des règles phytosanitaires
- Fréquence des contrôles : 1 ou 2 fois par année civile.

11.1.3 Contrôle en cas de problèmes

Celui-ci sera fait par un organisme habilité et immédiatement en cas de doute quant à un éventuel problème. Ces problèmes peuvent concerner :

- Le non-respect des normes d'hygiène.
- Plaintes des élèves ou parents.

11.2 Responsabilité contractuelle

Le prestataire est le seul responsable, dans les conditions prévues au présent contrat, de l'exécution des prestations qui lui sont confiées, tant vis-à-vis de ses fournisseurs que de son personnel.

D'une manière générale, la responsabilité contractuelle du prestataire est engagée, à l'égard de l'EFSF, dans des conditions de droit commun.



Sont notamment visés les cas suivants :

- Non-respect des règles élémentaires d'hygiène et de sécurité ;
- dommages corporels (intoxication alimentaire, empoisonnement lié à la nourriture vendue par le prestataire)
- Dommages matériels résultant de son exploitation.

11.3 Assistance médicale

L'EFSF s'engage à fournir un maximum d'efforts de coopération au prestataire afin de procéder à toute évacuation médicale d'urgence vers l'hôpital le plus proche.

Le prestataire ainsi que son personnel, travaillant sur le site de l'école, ne peuvent demander aucune compensation au l'EFSF pour quelque raison que ce soit.

11.4 Assurances

11.4.1 Assurance de responsabilité civile

Le prestataire déclare être assuré auprès d'une compagnie notoire solvable pour sa responsabilité civile d'exploitation. Sont notamment couverts les dommages corporels ou matériels de toute nature pouvant survenir à raison de l'accomplissement des prestations par le prestataire ou des agissements de ses préposés, ainsi que les risques d'intoxication alimentaire. Le prestataire s'engage à justifier auprès de l'établissement scolaire, à la demande de celui-ci, de la régularité de sa situation et de l'étendue des garanties souscrites.

11.4.2 Assurance liée à l'occupation des locaux

L'école déclare prendre à sa charge et assurer tous risques liés aux locaux utilisés et pouvant affecter le travail du prestataire: incendie, explosions, dégâts des eaux.



12 LITIGES ET PENALITES

12.1 Litiges

Cet accord devra être régi par les lois de la République du Sénégal. Pour toutes les contestations relatives à l'exécution ou à l'interprétation des présentes, les Parties conviennent de privilégier un accord à l'amiable avant de recourir à la justice.

12.2 Les pénalités :

- 100.000F CFA par action d'information non-réalisée.
- 100.000F CFA en cas d'utilisation de la purée lyophilisée
- 100.000F CFA en cas d'utilisation d'exhausteur de goût (cube...) et additif alimentaire ou tout autre dérivé du glutamate pour la confection des repas.
- Il est interdit d'utiliser tout produit issu de la cinquième gamme sous peine de se voir imposer une amende de 100.000FCFA
- La vente de boissons et jus industriels est formellement interdites sous peine d'une amende de 100.000FCFA.
- Une amende 100.000FCFA sera appliquée pour l'utilisation d'huile de palme.
- 500.000FCFA et arrêt du contrat en cas d'utilisation de porc (y compris gélatine) et d'alcool.



Annexe 1 : Grammage conseillé par le Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Enfants en classe élémentaire (6)	Adultes
REPAS PRINCIPAUX		
PAIN	40	de 50 à 100
CRUDITÉS sans assaisonnement		
Avocat	70	80 à 100
Carottes, céleri et autres racines râpées	70	90 à 120
Choux rouges et choux blanc émincé	60	80 à 100
Concombre	80	90 à 100
Endive	30	80 à 100
Melon, Pastèque	150	150 à 200
Pamplemousse (à l'unité)	1	1
Radis	50	80 à 100
Salade verte	30	40 à 60
Tomate	80	100 à 120
Salade composée à base de crudités	60	80 à 100
Champignons crus	60	80 à 100
Fenouil	60	80 à 100
CUIDITES sans assaisonnement		
Artichaut entier (à l'unité)	1	1
Fond d'artichaut	70	80 à 100
Asperges	70	80 à 100
Betteraves	70	90 à 120



PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile
Céleri	70	90 à 120
Champignons	70	100 à 120
Choux fleurs	70	90 à 120
Cœurs de palmier	60	80 à 100
Fenouil	60	80 à 100
Haricots verts	70	90 à 120
Poireaux (blancs de poireaux)	70	90 à 120
Salade composée à base de légumes cuits	70	90 à 120
Soja (germes de haricots mungo)	70	90 à 120
Terrine de légumes	30	30 à 50
ENTRÉES DE FÉCULENT (Salades composées à base de P. de T., blé, riz, semoule ou pâtes)	80	100 à 150
ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES		
Œuf dur (à l'unité)	1	de 1 à 1,5
Hareng/garniture	40	de 40 à 60
Maquereau	30	40 à 50
Sardines (à l'unité)	1	2
Thon au naturel	30	40 à 50
Jambon blanc	40	50
ENTREES de PREPARATIONS PATISSIERES SALEES		
Nems	50	100



PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%),	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile
Crêpes	50	100
Friand, feuilleté	55 à 70	80 à 120
Pizza	70	90
Tarte salée	70	90
ASSAISONNEMENT HORS D'OEUVRE (poids de la matière grasse)	7	8
VIANDES SANS SAUCE		
BŒUF (10)		
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	70	100 à 120
Rôti de bœuf, steak	60	80 à 100
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	70	100
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	70	100
Boulettes de bœuf, ou d'autre viande, de 30g pièce crues (à l'unité)	3	4 à 5
VEAU (10)		
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	70	100 à 120
Escalope de veau, rôti de veau	60	80 à 100
Steak haché de veau, viande hachée de veau	70	100
Hamburger de veau, Rissollette de veau, Préparation de viande de veau hachée	70	100
Paupiette de veau	70	100 à 120
AGNEAU-MOUTON (11)		
Gigot	60	80 à 100
Sauté (sans os)	70	100 à 120
Côte d'agneau avec os	80	100 à 120
Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)	3	4 à 5
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	2	2 à 3



PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile
VOLAILLE		
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet	60	80 à 100
Sauté et émincé de volaille	70	100 à 120
Jambon de volaille	60	80 à 100
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu	70	100 à 120
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	140	140 à 180
Brochette	70	100 à 120
Paupiette de volaille	70	100 à 120
Fingers, beignets, nuggets de 20 g pièce cuits	3	5
Escalope panée de volaille ou autre viande	70	100 à 120
Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité)	2	2 à 3
ABATS		
Foie, langue, rognons, boudin	70	100 à 120
Tripes avec sauce	70	100 à 200
OEUFS (plat principal)		
Œufs durs (à l'unité)	2	2 à 3
Omelette	90	90 à 130
POISSONS (Sans sauce)		
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	70	100 à 120
Brochettes de poisson	70	100 à 120
Darne	0	120 à 140
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, ...)	70	100 à 120
Poissons entiers	0	150 à 170
PLATS COMPOSES		
Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	70	100 à 120



PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile
Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches, autres préparations pâtisseries) servies en plat principal	150	200
Quenelle	80	120 à 160
	100	150
FÉCULENTS CUIITS		
Riz – Pâtes – Pommes de terre	170	200 à 250
Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée	200	250
Frites	170	200 à 250
Légumes secs	170	200 à 250
SAUCES POUR PLATS (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, etc.) Poids de la matière grasse	7	8
FROMAGES (8)	16 à 30	16 à 40
PRODUITS LAITIERS FRAIS (8)		
Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais de type suisse)	90 à 120	90 à 120
Yaourt et autres laits fermentés	100-125	100-125
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	50 à 60	100 à 120
Lait demi-écrémé en ml des menus 4 composantes	125	250 (2)
DESSERTS		
Desserts lactés	90 à 125	90 à 125
Mousse (en cl)	10 à 12	10 à 12
Fruits crus	100	100 à 150
Fruits cuits	100	100 à 150
Fruits secs	20	30
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper	20-45	40-60
Pâtisseries fraîches, surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en	40-60	60-80
Pâtisserie sèche emballée (tous types de biscuits)		



PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile
et gâteaux se conservant à température ambiante)	20-30	30-50
Biscuits d'accompagnement	15	20
Glaces et sorbets (ml)	50 à 100	50 à 150 pour les adultes
Desserts contenant plus de 60% de fruits	80 à 100	80 à 100
GOUTER, COLLATION		
Pain	50	80
Céréales	40 à 45	50 à 60
Pâtisseries sèches (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	30	50
Pâtisseries type quatre quarts	40-60	60-80
Confiture, chocolat, miel, crème de marron, nougat, pâte de fruit	20	30
Fruit cru	100	100 à 150
Fruit cuit	100	100 à 150
Fruits secs	20	30
Lait demi écrémé du petit déjeuner (ml)	200	250
Lait demi écrémé du goûter (en ml)	125	250
Jus de fruits pur jus, sans sucre ajouté (en ml) (4)	125	200
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125	100 à 125
Fromage blanc	90 à 120	90 à 120
Fromage	16 à 30	16 à 40
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	50 à 60	100 à 120
Beurre	8	16



1	PRESENTATION DE L'EFSEF	3
2	DUREE, ECHEANCIER D'EXECUTION DU CONTRAT	3
3	RESILIATION-MODIFICATION	3
4	CONDITIONS D'EXECUTION DU CONTRAT.	4
4.1	Lieu de confection des repas :	4
4.2	Locaux mis à la disposition :	4
4.3	Horaires et fréquence du service	4
4.4	Vente à emporter pour les récréations	5
4.5	Établissement et transmissions des menus	5
4.6	Discipline au restaurant scolaire	5
5	DÉFINITION DES PRESTATIONS	6
5.1	Transmission et affichage des menus :	6
5.2	Mode de fonctionnement du Snack	6
5.3	Mode de fonctionnement de la cantine scolaire	6
5.4	Matériaux utilisés :	7
6	QUALITE ET PROVENANCE DES ALIMENTS	7
6.1	Tableau des fréquences conseillées	7
6.2	Le grammage conseillé :	8
6.3	Les poissons :	8
6.4	Légumes et fruits :	8
6.5	Produits de la 5e gamme :	8
6.6	Les huiles :	9
7	ANIMATION CULINAIRE	9
8	PRIX DES PRESTATIONS, CHARGES ET MODALITÉS DES PAIEMENTS	9
8.1	Prix des prestations :	9
8.2	Location de la paillotte et de la cantine :	9
8.3	Rémunération du prestataire :	10
9	ENGAGEMENTS DU PRESTATAIRE	10
10	LOCAUX, MATÉRIEL ET MOBILIER MIS A DISPOSITION PAR L'ECOLE	10
11	CONTROLES ET RESPONSABILITÉS	11
11.1	Contrôles liés au travail du prestataire	11
11.1.1	Contrôle administratif trimestriel sur base des documents fournis par le soumissionnaire:	11
11.1.2	Contrôle inopiné sur le lieu de production:	11
11.1.3	Contrôle en cas de problèmes	11
11.2	Responsabilité contractuelle	11



ÉCOLE FRANCO-
SENEGALAISE
DE FANN
Dakar- Sénégal



Ministère de l'Éducation Nationale



ÉTABLISSEMENT
PARTENAIRE



11.3	Assistance médicale	12
11.4	Assurances	12
11.4.1	Assurance de responsabilité civile	12
11.4.2	Assurance liée à l'occupation des locaux	12
12	LITIGES ET PENALITES	13
12.1	Litiges	13
12.2	Les pénalités :	13