

LYCEE JULES FERRY

Procédure adaptée N° 2 LJF/ 1617

(en application de l'article 28 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016)

CADRE DE REPOSE FINANCIERE

Concernant

**La fourniture de repas confectionnés et
l'assistance technique sur site scolaire à Paris**

**Les offres doivent parvenir au LYCEE JULES FERRY
au plus tard le mercredi 16 novembre 2016
à 12 heures, dernier délai.**

La proposition de prix sera présentée sous forme de tableaux, listes et descriptifs demandés ci-après sur une moyenne théorique de 95 000 repas par an.

1 – COUT ALIMENTAIRE POUR UN REPAS SELF

La proposition doit comporter un descriptif théorique (avec nature des muscles, origine, grammage) pour un menu à prix fixe dont le coût devra être inférieur ou égal à **2.70 € TTC** et un menu à prix fixe dont le coût devra être inférieur ou égal à **3.50 € TTC**. Ce prix fixe sera indexé à la formule de révision des prix détaillée à l'article 16.4.1 du CCAP.

Le candidat devra en outre proposer un coût moyen d'un repas pour les 4 menus suivants :

MENU 1 : carottes râpées - blanquette de veau - yaourt nature - tarte aux fruits

MENU 2 : Salade niçoise - poulet rôti - camembert - mousse au chocolat

MENU 3 : Champignons à la grecque - entrecôte - millefeuille

MENU 4 : avocat - paëlla - brie - melon.

(Pour les viandes, il sera indiqué l'origine, la nature des muscles, la catégorie).

Le poids de chaque denrée utilisée sera mentionné.

2 – COUT DE L'ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce chiffre doit tenir compte :

- des installations prévues dans les locaux et leur disposition,
- de la mission qui est confiée,
- des horaires de fonctionnement,
- du niveau de service et de prestations envisagées,
- des dispositions nécessaires à la distribution, à la qualité de l'entretien du matériel et des locaux (plan de nettoyage affiché et tenue de fiches quotidiennes en HACCP),
- du coût d'entretien préventif des équipements mis à disposition.

2.1. – Frais de personnel (gérant)

2.2.– Frais d'exploitation : Les frais d'exploitation du gestionnaire seront chiffrés au repas selon le tableau suivant :

DESIGNATION	PRIX / REPAS HT
Gros matériels (<i>nettoyage périodique sur contrat d'entretien ; nettoyage quotidien ; contrats de maintenance préventive</i>)	
Fourniture des sacs poubelles et des serviettes en papier	
Fournitures des produits d'entretien pour cuisine, annexes et salles de restauration	
Fourniture et entretien du linge de cuisine	
Fourniture et entretien des tenues du personnel	
Prise en charge de l'analyse bactériologique	
Autres frais éventuels à préciser	

2.3 – Frais de siège et rémunération : Ils sont essentiellement constitués par la sélection, l'embauche, la formation et le perfectionnement du gérant.

Ces frais comprennent également les frais administratifs généraux (direction régionale et notamment l'intervention du responsable hygiène-nutrition et du contrôleur d'achats ; les frais des services fonctionnels : service du personnel, service comptabilité, service informatique, service de formation, service d'animation, service de sécurité, service des techniques nutritionnelles ; les frais de direction générale et de contrôle de gestion).

L'indice de ces frais est estimé, par repas, à :

La rémunération (marge) par repas sera de :

3 – PRIX DES PRESTATIONS.

(Cf. article 16 du CCAP et article 3 du CCTP)

Une liste complète des prix HT et TTC, par type de repas ou prestations annexes, est à fournir par le prestataire.

NATURE DES PRESTATIONS	PRIX PROPOSE en € HT	TAUX DE TVA	MONTANT DE LA TVA	PRIX PROPOSE D'UN REPAS en € TTC
3.1- Prix moyen d'une prestation repas hors assistance technique (denrées)€ HT	...%€€ TTC
3.2- Assistance technique : prix moyen par repas (hors denrées)€ HT	...%€€ TTC

4 – RECAPITULATIF DES FRAIS FIXES PAR REPAS

PRIX / REPAS	
4.1 - Frais de personnel	
4.2 - Frais d'exploitation	
4.3 - Frais de siège	
4.4 - Marge du titulaire	
Total € HT	
TVA –...%	
Total € TTC	

Raison sociale du candidat :

Cachet, date et signature du candidat,