

MARCHE DE RESTAURATION DOSSIER D'APPEL D'OFFRE

SOMMAIRE :

Chapitre 1 : Objet et durée du marché

1. Objet de la fourniture et généralités
2. Durée du marché
3. Périodes de fourniture des prestations
4. Nombre de repas et prestations à fournir
5. Structure et composition des repas
6. Service des repas
7. Animations et repas à thème

Chapitre 2 : Elaboration des menus et spécifications qualitatives et quantitatives

1. Les menus
2. Traçabilité des produits

Chapitre 3 : Conditions d'exécution des prestations

1. Personnels du prestataire
2. Matériels mis à disposition par le lycée
3. Matériels mis à disposition par le prestataire
4. Hygiène et sécurité
5. Moyens mis à disposition par le lycée

Chapitre 4 : Développement durable et accompagnement des actions pédagogiques

1. Les déchets
2. Les produits

Chapitre 5 : Vérification par le Lycée Alexandre Yersin de l'exécution des prestations

1. Contrôles permanents
2. Contrôles par l'intermédiaire d'agents spécialisés
3. Contrôles bactériologiques et chimiques des denrées

Chapitre 6 : Assurances du prestataire

Chapitre 7 : Paiement de la prestation

1. Elèves de l'école primaire
2. Elèves de l'enseignement secondaire et les personnels
3. Le règlement

Chapitre 8 : Fixation des prix

1. Prix
2. Actualisation des prix
3. Clauses de sauvegarde

Chapitre 9 : Litiges

1.1 OBJET DE LA FOURNITURE ET GENERALITES

Le marché a pour objet la fabrication et la distribution de repas et de snacks (restauration rapide, sandwicherie) destinés au service de restauration du lycée Alexandre Yersin.

Les repas et prestations sont destinés aux divers usagers de l'établissement : élèves de l'école primaire, collégiens, lycéens et personnels et des personnes extérieures qui viennent ponctuellement au lycée

Le prestataire assurera la gestion et l'exploitation du service sur place.

Dans le cadre de ce marché, les principales missions et obligations du prestataire sont :

- l'approvisionnement de l'ensemble des denrées
- la préparation des repas sur place
- la distribution des repas
- le nettoyage des locaux et des matériels concernés (cuisine et annexes, salles à manger, zones de livraison et d'évacuation, poubelles)
- La maintenance du matériel

Le prestataire fournira les personnels, le matériel, les ustensiles de cuisine et de plonge, le matériel de distribution des repas ainsi que la vaisselle et les plateaux nécessaires au service des repas.

Le prestataire s'engage dans l'exécution de sa mission à mettre en place un protocole de nettoyage et de désinfection ainsi qu'un protocole d'autocontrôle le plus satisfaisant possible. Son objectif sera toujours de s'approcher au plus près de l'application des normes françaises dans ce domaine.

Le prestataire devra fournir une certification dans ce domaine.

Le prestataire, qui déclare connaître les lieux et les types d'usagers, s'engage, d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement du service de restauration du lycée Alexandre Yersin.

Le prestataire s'engage à former son personnel sur un certain nombre de bonnes pratiques, en tenant compte notamment des guides suivants annexés au dossier de consultation des entreprises/CCP :

- Le guide pour les petits établissements de restauration collective (annexe 5).
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP en restauration collective (annexe 6)
- Le Guide du GEM-RCN de la version 2015 (annexe 7)

1.2 DURÉE DU MARCHÉ

Le présent marché est conclu pour une durée de 2 ans ferme à compter de son début d'exécution prévu le 1^{er} septembre 2024.

Il sera ensuite reconduit de manière tacite 3 fois, tous les mois de septembre pour une période de 12 mois.

Si le pouvoir adjudicateur décide de ne pas reconduire le marché auprès du titulaire, il informe celui-ci de sa décision au plus tard 2 mois avant la fin de validité du marché par lettre recommandée avec accusé réception.

La non-reconduction du marché n'ouvre droit à aucune indemnité ni à aucun dédommagement au profit de son titulaire. Le titulaire est tenu par ses obligations contractuelles jusqu'à la fin de la période de validité du marché et des bons de commandes en cours. Les bons de commande ne peuvent être conclus que pendant la durée de validité du marché. Néanmoins, ils peuvent continuer à s'exécuter après son terme.

1.3 PERIODE DE FOURNITURE DES PRESTATIONS

Le prestataire s'engage à fournir chaque jour le repas de midi, du lundi au vendredi inclus. Le service fonctionnera pendant les périodes de présence des élèves, soit 36 semaines par an. Le lycée remettra tous les ans, au prestataire, le planning des congés des élèves.

- Les horaires de service du repas sont les suivants : 10h50-14H00

En cas de fermeture temporaire ou définitive de l'établissement par le Chef d'Etablissement pour cas de force majeure (épidémies, guerres, expulsion, etc...), le contrat sera suspendu ou rompu sans préavis. Par ailleurs la direction peut aussi décider et à titre exceptionnel une journée banalisée, sans accueil d'élèves, ce qui implique la fermeture de la restauration ce jour-là. Aucune indemnisation ne sera versée au prestataire.

1.4 NOMBRE DE REPAS ET PRESTATIONS A FOURNIR ET

- Sites des prestations :
 - Le site principal pour la restauration est celui du LFAY, 44 pho Gia Thuong, Ngoc Thuy, Long Bien, Hanoï.
- Prestations : trois types de prestations devront être proposés :
 - Repas traditionnel
 - Snacks
 - Boîtes-repas à emporter (sorties scolaires). Chaque boîte devra comporter au minimum une petite bouteille d'eau, un sandwich et un fruit (lavé préalablement comme pour le service en cantine).
- Nombre de repas : Le nombre de repas journaliers pour les élèves de l'école primaire est d'environ 650. Ce nombre pourra être revu à la hausse ou à la baisse en fonction des effectifs attendus du LFAY. Le nombre de repas sera communiqué chaque rentrée scolaire.
- Les autres rationnaires sont de l'ordre de 250 par jour. Ce nombre sera variable tout au long de l'année.

N.B : Il pourra être confié au prestataire choisi l'exploitation de la cafétéria du lycée avec vente de boissons et de viennoiseries. La carte des produits ainsi que les prix seront arrêtés d'un commun accord avec la direction. En cas de désaccord sur l'exploitation de la cafétéria par le prestataire titulaire du marché, la direction n'autorisera pas son exploitation par ce dernier. Elle se réserve même le droit de choisir un autre prestataire pour la cafétéria.

1.5 STRUCTURE ET COMPOSITION DES REPAS

Les repas des élèves de l'école primaire seront obligatoirement composés de :

- Une entrée

- Un plat contenant de la viande, du poisson ou des œufs, un féculent et légumes
 - Un dessert : fruit ou laitage ou pâtisserie maison
 - Eau
 - Pain à volonté
 - Assaisonnements et condiments
- Les repas des élèves du secondaire et du personnel seront composés de :
- Une entrée, prévoir 2 ou 3 variétés
 - Un plat au choix contenant de la viande, du poisson ou des œufs, un féculent et légumes
 - Un dessert au choix tous les jours : fruit ou laitage ou pâtisserie maison
 - Eau
 - Pain à volonté
 - Assaisonnements et condiments.

A partir du cycle 3 (CM1 et CM2) chaque convive doit pouvoir avoir le choix de son plat principal (Asiatique et Occidental)

Les snacks suivants, accompagnés de frites et ou salade et ou crudités et ou autres, devront être proposés, à l'exclusion de tout autre :

- Sandwiches
- Pizza
- Bar à salades

Un tarif unique sera proposé pour ces snacks.

Le prestataire devra également fournir des serviettes en papier aux convives.

1.6 SERVICE DES REPAS

- Les élèves de l'école primaire seront servis à table par le personnel du prestataire sauf pour certains niveaux du primaire (CM1 et CM2). Les plateaux seront préparés et disposés sur les tables avant l'installation des élèves. Le pain, les condiments et l'eau seront disposés sur les tables ainsi que les verres et les couverts. Les plateaux contiendront l'entrée et le dessert.
- Les autres usagers seront servis en self service par le personnel du prestataire.

1.7 ANIMATIONS ET REPAS A THEME

La prestation comprendra annuellement 4 repas à thème (au minimum 1 par trimestre), arrêtés d'un commun accord avec la Direction du lycée.

Le prestataire devra mettre en place une animation sur la semaine du goût.

CHAPITRE II : ELABORATION DES MENUS
ET SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES

2.1 LES MENUS

Il est demandé aux prestataires de fournir en annexe de leur offre un plan de menus sur 4 semaines sur la base des prestations définies au 1.5. Durant l'exécution du contrat, le prestataire devra fournir à la direction deux semaines avant la fin d'un cycle de menus une nouvelle proposition de menus sur 4 semaines

Les menus proposés devront être équilibrés et fournir les apports nutritionnels conseillés à chaque âge représenté par les élèves du LFAY. Un soin particulier devra être accordé au choix des produits utilisés (cf. 2.2).

Ce plan alimentaire devra éviter la monotonie alimentaire et présenter des plats et recettes variés. Obligation est faite au prestataire de mettre en cohérence les menus afin d'éviter une présence des féculents (pâtes, riz, etc...) sur l'ensemble d'un même repas (entrée, plat ou dessert).

Pendant l'exécution de la prestation les menus sont établis et soumis à la direction pour approbation 2 semaines à l'avance. Les menus doivent préciser la nature, la composition des produits. Ces menus devront être respectés impérativement sauf en cas de contraintes majeures reconnues et dans ce cas le prestataire pourra modifier les menus après en avoir informé le lycée et obtenu son accord. Ces modifications ne devront pas nuire à l'équilibre nutritionnel du repas.

Des suppléments seront systématiquement prévus par rapport aux quantités de base, afin de pouvoir resservir les rationnaires qui le souhaitent.

2.2 TRACABILITE DES PRODUITS

Le prestataire s'engage à s'approvisionner auprès de producteurs et de distributeurs à même de garantir la traçabilité des denrées qu'elles proviennent du Vietnam ou qu'elles soient importées.

Le prestataire indiquera, sur le panneau prévu pour l'affichage des menus, l'origine de chacune des denrées : nom & adresse des sites de production primaire, de transformation (abattage, collecte, conditionnement etc.) et de l'importateur et/ou distributeur.

Le prestataire transmettra à la direction toutes ces données sous forme numérique et renverra, à chaque modification, leur mise à jour.

Le prestataire assure le LFAY qu'une analyse des dangers pour la santé du consommateur soit conduite pour chaque denrée et que la gestion des dangers montre un risque nul ou limité.

L'eau de boisson, ainsi que l'eau de cuisson et de préparation doivent être obligatoirement des eaux dont la qualité sanitaire correspond aux normes internationales, sans risques pour la consommation humaine.

CHAPITRE III: CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

3.1 PERSONNELS DU PRESTATAIRE

Le prestataire s'engage à employer du personnel formé aux métiers de la restauration et à mettre en place les formations nécessaires pour l'évolution professionnelle de ses personnels. Il s'engage également à leur apporter, dans le cadre de la formation continue, un apprentissage du français.

Il s'engage dans la mesure du possible à reprendre le personnel déjà employé par le prestataire actuel .

Le prestataire s'engage à respecter pour ses personnels les textes légaux présents et à venir en matière de sécurité sociale, législation du travail, législation fiscale, ainsi qu'en matière d'hygiène et notamment de prophylaxie. Les certificats d'aptitudes délivrés après les visites médicales et analyses obligatoires seront systématiquement conservés et pourront être consultés sur demande par le représentant du lycée.

Par ailleurs, en cas de problème avéré soit avec la direction du lycée, soit avec les consommateurs, le lycée pourra demander au prestataire le remplacement d'un employé défaillant, après une remarque orale et une confirmation par mail au prestataire. Le prestataire devra remplacer la personne dans les trois jours au plus tard suivant cette notification par mail.

Le prestataire devra fournir au lycée une liste avec les noms et fonctions de tous ses employés présents sur le site du lycée avant le démarrage de l'activité (cf. 5.1), ainsi que leur photo (trombinoscope). La liste de ses personnels devra être réactualisée chaque fois que nécessaire. Chaque personnel pénétrant sur l'un des sites du lycée devra disposer d'un badge de la société, indiquant son nom, sa fonction et une photographie.

Il est souhaitable que certains de ces personnels soient francophones et **il est indispensable que le prestataire dispose d'un chef de cuisine francophone sur place tous les jours de la semaine, chargé des relations avec le lycée et ayant autorité sur l'ensemble de ses personnels présents sur le site.** Les personnels du prestataire devront respecter le règlement intérieur du lycée et ne pourront accéder qu'aux lieux autorisés à ceux-ci par le lycée.

3.2 MATERIELS MIS A DISPOSITION PAR LE LYCEE

Le lycée met à disposition du prestataire :

- les locaux (cuisine, locaux de stockage et de rangement et réfectoires avec le mobilier)
- l'eau et l'électricité : un relevé des consommations sera effectué tous les trimestres. Ces consommations seront facturées au prestataire.

3.3 MATERIELS MIS A DISPOSITION PAR LE PRESTATAIRE

Préalablement au démarrage de son activité, le prestataire devra :

- pourvoir à l'équipement intégral de la cuisine et de la plonge (équipements de plonge répondant au norme d'hygiène selon la norme Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP))
- prévoir l'arrivée du gaz en cuisine
- équiper le self
- fournir la vaisselle et les plateaux nécessaires au service des repas
- prévoir des micro-ondes en nombre suffisant dans les salles de restauration.
- Prévoir l'approvisionnement et la gestion du gaz
- Filtres à eau

- Mise en place d'un système digital d'accès à la cantine par carte. Le prestataire devra installer à ses frais une ou plusieurs bornes de passages à la cantine. Il devra permettre aux autres convives en dehors des élèves du primaire de pouvoir payer en ligne ou sur place en espèce leur recharge de crédit sur leur carte d'accès. Il devra aussi fournir gratuitement les carte d'accès aux élèves du secondaire et aux personnels. Il veillera à assurer la fluidité du passage. Une prise en charge spécifique des élèves boursiers du secondaire sera assurée par le prestataire en collaboration avec le lycée.

Pendant la durée du marché, le prestataire devra :

- assurer l'entretien courant, et le remplacement s'il y a lieu, des matériels de cuisine, de plonge et de service ainsi que le renouvellement des ustensiles et de la vaisselle
- assurer l'entretien courant de toutes les salles de restauration accueillant les usagers.
- apporter les aménagements nécessaires ou ajouter des équipements, à la demande du lycée si nécessaire
- remplacer, dans les délais les plus brefs, le matériel défaillant utilisé dans les salles à manger et en particulier les micro-ondes.

La liste des équipements et des matériels de cuisine, de plonge et de distribution devra être fournie dans la réponse à l'offre.

Une liste non exhaustive vous est donnée à titre d'information. L'ensemble des équipements et des matériels devront être fournis neufs. Le matériel devra répondre aux normes en vigueur.

3.4 HYGIENE ET SECURITE

Le prestataire devra strictement suivre la réglementation vietnamienne (cf. 1.1). Dans la réponse à l'appel d'offre, il indiquera également les mesures et moyens de contrôles supplémentaires qu'il s'engage à mettre en place en fonction de l'analyse des dangers et la gestion des risques que l'entreprise aura effectuée en interne et avec ses fournisseurs au préalable, à la fois pour ce qui concerne la qualité des ingrédients et les risques sanitaires associés à la réception, au stockage, à la préparation des ingrédients, et au service des repas (voir annexes, et notamment sur la liaison froide et chaude pour livraison. Une liste non exhaustive est présentée ci-dessous :

- Contrôles bactériologiques et chimiques des denrées : ils seront pris en charge par le prestataire et réalisés à la fréquence d'une fois par mois. Les résultats devront être transmis au lycée dès réception. Le protocole mis en place devra être décrit dans la réponse à l'offre. A noter que le prestataire devra vérifier le résultat des analyses effectuées par ses différents fournisseurs et les archiver.
- Un contrôle bactériologique et chimique de l'eau du robinet devra être réalisé tous les mois
- Dératisation et désinsectisation : le prestataire devra mettre en place un moyen efficace de dératisation et de désinsectisation des locaux mis à leur disposition et ceci sans risque sur la santé de nos élèves et de nos personnels. Le protocole mis en place devra être décrit dans la réponse à l'offre

- Nettoyage et désinfection des locaux : le prestataire devra effectuer un nettoyage journalier et la désinfection des locaux de cuisine, poubelles et des salles à manger. Les périodes de congé des élèves et le samedi matin devront être mis à profit pour effectuer les gros nettoyages. Le protocole mis en place devra être joint dans la réponse à l'offre. Son objectif sera toujours de s'approcher au plus près de l'application des normes françaises dans ce domaine.

3.5 MOYENS MIS A DISPOSITION PAR LE LYCEE

Le LFAY mettra en place lors de chaque service une équipe d'accompagnement, avec à sa tête un(e) coordonnateur(trice) afin de :

- surveiller les enfants pendant le temps de repas et s'assurer de son bon déroulement
- accompagner les enfants sur le volet éducatif du repas
- assurer le lien avec le temps de récréation et permettre une rotation efficace en cantine
- La liste des élèves du secondaire y compris les élèves boursiers et la liste des personnels pour l'élaboration des cartes d'accès.

Une commission de restauration est constituée au sein du LFAY. Cette instance est composée de représentants des différents acteurs de la communauté scolaire (élèves, personnels, parents, administration), et de spécialistes. Le représentant du prestataire est membre invité de cette commission, qui se réunit 3 à 4 fois par an.

Le prestataire, dans le cadre de son activité, devra mettre en place des procédures conformes à la logique de développement durable, et en adéquation avec les principes d'éco-responsabilité. Cela concerne notamment le traitement des déchets, les ustensiles et couverts, les denrées, et la communication adéquate.

4.1 LES DECHETS

- Ne pas utiliser de vaisselle et les couverts plastiques jetables
- Séparer les déchets alimentaires des déchets non recyclables pour compostage
- Trier les déchets non recyclables (métal, plastique) pour faciliter leur recyclage
- Réduire les quantités de nourriture dans les portions pour éviter le gaspillage, mais faciliter et inciter à la distribution de supplément.

la cuisson se fera exclusivement sans MSG (Mono Glutamate de Sodium)

- Abandonner l'utilisation de matériaux et produits dont l'impact sur l'environnement et la santé suscite des controverses :
 - récipients en plastique polycarbonate ou PVC destinés à être chauffés
 - poêles et casseroles à revêtement fluoré (Téfal et apparentés)
 - ustensiles en plastique qu'on remplacera par de l'inox
 - aluminium

 - Produits prohibés : la liste pourra évoluer durant l'exécution du contrat : anti-bactériens, triclosan, chlore, soude caustique, phosphates, phénols, paraffine, vaseline, acides phosphoriques, nitriques, sulfuriques, alkyphenols ethoxylates, parfums, laurylsulfate de sodium, nitrilotriacétate trisodique, MEA/DEA/TEA, soude caustique/hydroxyde de sodium, 2-BE...)

4.2 LES PRODUITS

- Favoriser les produits locaux nécessitant le moins de transport possible (circuits courts), en cohérence avec le 2.2 et 3.4 du présent document.
- Favoriser les produits issus de l'agriculture biologique au Vietnam ou s'en approchant, en cohérence avec le 2.2 et 3.4 du présent document.
- Favoriser dans la mesure du possible, soit des ingrédients bio soit des plats bio dans les repas proposés.

**CHAPITRE V : VERIFICATION PAR LE LYCEE
DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS**

Elles seront relatives à :

- La salubrité des matériels, des denrées, des locaux, des moyens de livraison.
- La qualité nutritionnelle de la prestation : composition des menus et nature des denrées
- La quantité servie : grammages
- La qualité : aspect, goût, etc...
- Etc...

Afin d'effectuer ces opérations de suivi par le LFAY dans les meilleures conditions, le prestataire tient à la disposition du LFAY, les pièces comptables et les documents techniques liés à l'exploitation et à la gestion du service de restauration.

5.1 CONTROLES PERMANENTS

Le lycée peut, à tout moment et sans en référer préalablement au prestataire, procéder à tout contrôle qu'il jugerait nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Les contrôles seront effectués par une ou plusieurs personnes mandatées par la direction du LFAY pour le suivi du contrat, et qui pourront se rendre sur tous les lieux contribuant à la réalisation de la prestation (cuisine, fournisseurs, producteurs, etc...) et se faire communiquer toute information relative aux spécifications contractuelles de la fourniture, y compris :

- La liste du personnel (avec photo), la liste et le contenu des formations suivies.
- Les fiches techniques des denrées, les certificats vétérinaires correspondant, les bons de livraisons, etc...
- Les documents relatifs aux inspections des services de Hanoi sur les sites du prestataire.
- Les documents relatifs aux procédures mises en place par le prestataire et à la vérification de leur respect, notamment vis-à-vis de l'origine et de la qualité des ingrédients, le respect de la chaîne du froid, des conditions de stockage, de l'hygiène lors de la préparation des plats etc.
- La liste et le résultat des analyses effectuées sur les denrées, l'eau, sur les surfaces des locaux et les équipements, les contrôles de température, etc...

5.2 CONTROLES PAR L'INTERMEDIAIRE D'AGENTS SPECIALISES

Le lycée peut, à tout moment, faire appel, à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au prestataire.

5.3 CONTROLES BACTERIOLOGIQUES ET CHIMIQUES DES DENREES

Outre les contrôles pris en charge par le prestataire, le lycée pourra exécuter à sa charge des contrôles bactériologiques ou de recherche de résidus chimiques à sa convenance.

5.4 PENALITES

Des pénalités peuvent être appliquées au titulaire en cas de non-respect des engagements contractuels. La décision en matière de pénalités est prononcée par l'autorité signataire du marché. En cas de contrôle si des manquements sont constatés, le lycée pourra appliquer des pénalités financières s'élevant à 1000 euros par jour de manquement constaté.

CHAPITRES VI : ASSURANCES DU PRESTATAIRE

Le prestataire s'engage à souscrire toutes les assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, et en particulier les risques résultants d'intoxications alimentaires, la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion de la livraison, du stockage, de la préparation des denrées, ainsi qu'à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité. **Les prestataires joindront à leur offre les attestations d'assurance en cours de validité de leur entreprise.**

Le prestataire retenu devra fournir chaque année une attestation d'assurance indiquant l'ensemble des garanties précisées ci-dessus, ainsi que le nom de leur courtier ou compagnie d'assurance.

CHAPITRE VII : PAIEMENT DE LA PRESTATION

7.1 ELEVES DE L'ECOLE PRIMAIRE

Le lycée se charge de l'inscription au service de demi-pension de ses élèves du primaire et se charge du recouvrement du prix des repas.

Le nombre d'élèves inscrits sera communiqué au prestataire à la rentrée scolaire ainsi que toute modification pouvant intervenir durant l'année scolaire.

Les élèves seront admis au service de restauration sans titre de passage, les surveillants du lycée étant chargés du contrôle des enfants.

Le reversement des sommes dues au prestataire se fera à la fin de chaque mois, sur présentation de facture, après service fait.

Tout élève absent au moins 15 jours consécutifs, ne pourra être facturé au lycée. Les repas devront donc être déduits des factures faites au LFAY par le prestataire.

7.2 ELEVES DE L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE ET LES PERSONNELS

Ces convives rechargeront leur carte d'accès fournies par le prestataire

Le Prestataire devra fournir au lycée un relevé mensuel des passages de tous les convives. Pour les convives disposant d'une carte d'accès obligatoire, il devra fournir un extrait de relevé mensuel du système de passage à la borne.

Il devra en outre fournir un rapport mensuel sur la restauration avec les statistiques de fréquentation de l'ensembles de catégories.

7.3 REGLEMENT DES PRESTATIONS DU TITULAIRE

Au vu du relevé de passage mensuel des élèves du secondaire et des personnels fournis par le prestataire, le règlement s'effectuera, par virement administratif, au vu des factures émises par le prestataire en un original et une copie.

CHAPITRES VIII : FIXATION DES PRIX

8.1 Prix

Les prix des prestations s'établissent conformément aux prix du bordereau des prix unitaires (BPU), annexé à l'acte d'engagement. Ils sont réputés comprendre toutes les charges fiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, les frais afférents aux éventuels moyens mis à disposition du titulaire, ainsi que toutes les autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations et notamment les frais de déplacements, les marges pour risques et marges bénéficiaires...

Ils sont formulés en Vietnam Dongs (VND).

8.2 Actualisation des prix

Le candidat retenu s'engage à maintenir la totalité de ses tarifs pour les vingt-quatre premiers mois de l'année du marché. Les prix pourront être révisés (en hausse comme en baisse) au mois de juin pour une entrée en vigueur au mois de septembre.

8.3 Clause de Sauvegarde

Au cas où les nouveaux prix révéleraient une hausse supérieure à 5%, LFAY se réserve le droit de résilier la partie non exécutée du marché sans indemnité pour le titulaire.

IX : LITIGES

Tout différend résultant de l'application du présent marché sera soumis au chef de l'établissement. En cas de litige, seul le Tribunal Populaire de Hanoï est compétent.

Fait à Hanoï le 12 janvier 2024

La Provisure



ACTE D'ENGAGEMENT

A – OBJET DU MARCHÉ

PRESTATION DE RESTAURATION

B – DUREE D'EXECUTION DU MARCHÉ

Le présent marché est conclu pour une durée de 2 ans ferme à compter de son début d'exécution prévu le 1^{er} septembre 2024.

Il sera ensuite reconduit de manière tacite 3 fois, tous les mois de septembre pour une période de 12 mois.

C - Identification de l'acheteur

**LYCEE Français Alexandre Yersin
44 pho Gia Thuong Ngoc Thuy Long Bien
HANOÏ
Tél :02438436779.**

■ Nom, prénom, qualité du signataire du marché :

Mme Corinne CHAN YUE TACK, Provisseure du Lycée français Alexandre Yersin

■ Personne habilitée à donner des renseignements

**M. SY, Secrétaire Général
du lycée français A. Yersin
Email : sg@lfay.com.vn**

D - Engagement du candidat

D1. Nom, prénom et qualité du signataire :

- agissant pour mon propre compte.
- agissant pour le compte de la société - *Indiquer le nom, l'adresse :*

D2. Engagement du candidat

Après avoir pris connaissance des documents constitutifs du cahier des charges,

- Je m'engage, conformément aux dits documents, à livrer les fournitures demandées ou à exécuter les prestations demandées aux prix indiqués ci-dessous¹:

- Je m'engage ou j'engage le groupement dont je suis mandataire, sur la base de mon offre ou de l'offre du groupement - *Rayer les mentions inutiles*

■ Montant de l'offre

Voir annexes jointes

--

D3. Compte à créditer - *Joindre un relevé d'identité bancaire ou postal*

Numéro :

Banque :

E. Décision de l'acheteur

La présente offre est acceptée :

OUI
NON

Le présent acte d'engagement est constitué de :

Indiquer, parmi les annexe(s) énumérée(s) ci-après, celles qui constituent le présent acte d'engagement

- ANNEXE n° 1 : Prix
- ANNEXE n° 2 : Protocoles
- ANNEXE n° 3 : Equipements
- ANNEXE n° 4 : Assurances

Oui	Non

A : , le

Signature (*l'acheteur*)

Nom et adresse de la société
