

CAHIER DES CHARGES CANTINE DE LA COMEDIE DE SAINT-ETIENNE

1 – AVANT-PROPOS	2
2 – PRÉSENTATION GÉNÉRALE DE LA COMÉDIE DE SAINT-ÉTIENNE.....	2
3 – LE CADRE JURIDIQUE	3
4 – CARACTÉRISTIQUES DU SERVICE DE RESTAURATION DANS LE CADRE DE LA CANTINE (SERVICE DU MIDI)	4
5 – DENRÉES	5
6 – DÉMARCHE QUALITÉ.....	5
7- PERSONNEL.....	5
8 – ASSURANCES – RESPONSABILITÉS.....	6
9 – RÉPARTITION DES CHARGES D'EXPLOITATION	6
10 – FACTURATION PAR LE PRENEUR DE RESTAURATION	6
11 – LA POLITIQUE TARIFAIRE.....	7
12 – COMPOSITION DE L'OFFRE.....	7

1 – AVANT-PROPOS

Ces dernières années, et plus particulièrement avec la crise sanitaire, l'alimentation est devenue un sujet de préoccupation majeure. Aujourd'hui, La Comédie souhaite réfléchir à la question de l'alimentation quotidienne de ses élèves ainsi que celle de ses équipes artistiques et permanentes.

Il s'agit pour La Comédie de contribuer aux enjeux environnementaux actuels en proposant aux usagers de la cantine et du restaurant une démarche alimentaire responsable soucieuse de

- Privilégier des aliments issus de l'agriculture locale
- Faire une cuisine du quotidien
- Lutter contre le gaspillage
- Inventer des hospitalités nouvelles

Dans le cadre du départ du restaurant « La Compagnie », La Comédie de Saint-Étienne lance un appel à candidatures pour la gestion d'un service de cantine dédié aux usagers de La Comédie ; élèves, salarié.es, équipes artistiques et invité.es occasionnel.les sur les temps d'activité de La Comédie.

Le présent document a pour objet de définir les conditions d'exploitation de l'espace destiné à ces deux formules de restauration au sein de La Comédie de Saint-Étienne.

Les offres des preneurs devront être rédigées dans le respect du présent cahier des charges. Cependant les candidat.es pourront en sus proposer des solutions alternatives.

Le preneur retenu aura pour mission d'assurer une prestation de qualité au quotidien, ce qui entend convivialité, souplesse, adaptation, variété, rapidité et compétitivité des prix.

Le preneur ne pourra d'aucune façon avoir de fonction au sein de La Comédie de Saint-Étienne.

L'interlocuteur pour La Comédie de Saint Étienne, dans le cadre de cette consultation, est

Johan DELBÈGUE
Administrateur
Tel : 06 70 99 64 93
jdelbegue@lacomédie.fr

2 - PRÉSENTATION GÉNÉRALE DE LA COMÉDIE DE SAINT-ÉTIENNE

La Comédie de Saint-Étienne est un Centre Dramatique National et une École nationale supérieure d'art dramatique. Elle a pour mission :

- La création et la diffusion de spectacles dans et hors de ses locaux.
- L'enseignement et la formation

Ses locaux actuels sont basés Place Jean Dasté - 42 000 Saint-Etienne
www.lacomédie.fr

La Comédie de Saint-Étienne est dotée d'un espace dédié à la restauration, qu'elle souhaite mettre à disposition sous forme de convention annuelle renouvelable. Cet espace ne permettra pas la création d'un fonds de commerce.

Depuis 2021, La Comédie est dirigée par le metteur en scène Benoît LAMBERT, nommé par le ministère de la Culture pour un mandat de 4 ans (renouvelable 2 fois).

La Comédie de Saint-Étienne est une S.A. gérée en SCOP, de plus de 40 salarié.es permanent.es et de plus de 60 salarié.es équivalent temps plein par an (environ 250 intermittent.es travaillent chaque saison).

L'École est une association qui accueille 40 élèves en formation initiale et continue et une centaine d'intervenants par an.

La Comédie reçoit plus de 50 000 spectateurs par saison pour plus de 160 levés de rideau dans une de ses 2 salles de spectacles de 300 et 700 places (respectivement « la Stéphanoise » et la « Salle Jean Dasté »).

Les Locaux de restauration sont constitués de :

- Une cuisine
- Une salle de restauration
- Un comptoir
- Des toilettes publiques
- Des espaces de stockages
- Un espace de gestion des déchets
- Un vestiaire pour le personnel.

Les espaces sont équipés (L'espace de cuisine et l'espace public) en mobilier et instruments de cuisson et de froid (chambre froide, four, piano, bain d'huile, hotte).

La jauge de l'espace de restauration est d'environ 40 couverts (+ 40 en terrasse).

Une visite des espaces peut être organisée sur demande.

Les dossiers de candidature doivent être déposés avant le 30 septembre 2022 par mail.

3 - LE CADRE JURIDIQUE

La convention de mise à disposition aura comme première échéance le 30 juillet 2023. Puis elle sera renouvelée tous les 3 saisons.

Un bilan partagé sera réalisé au moins un mois avant chaque échéance, bilan qui déterminera la continuité de la convention.

Le preneur aura pleine responsabilité de :

- L'élaboration des plats
- L'achat des matières premières nécessaires
- La préparation et la transformation des aliments
- La distribution des repas dans l'espace de restauration
- L'entretien de l'espace de restauration
- L'entretien et la maintenance de l'ensemble du matériel mis à disposition (y compris le traitement d'air)
- La gestion des déchets générés par son activité

Le preneur retenu organisera l'information à sa clientèle de l'activité de La Comédie.

Le preneur de restauration sera seul responsable de la gestion financière de son activité notamment vis-à-vis de ses fournisseurs et de son personnel. Il fera son affaire des résultats d'exploitation de son activité définie dans le présent cahier des charges, sans pouvoir exercer aucun recours contre La Comédie de Saint-Étienne.

La Comédie de Saint-Étienne facturera au preneur un prorata des frais de fonctionnement annuel (prorata des surfaces/sur frais global). Ainsi le preneur disposera d'un droit d'usage des locaux, dans le respect du présent cahier des charges. Cette mise à disposition comprend les fluides (eau électricité et gaz, frais liés au bâtiment) le montant de ces charges s'élève entre 7000 et 8000 € par an. Les charges de fonctionnement de téléphone et du terminal CB seront à la charge du preneur.

4 - CARACTÉRISTIQUES DU SERVICE DE RESTAURATION DANS LE CADRE DE LA CANTINE (SERVICE DU MIDI)

La Comédie de Saint-Étienne est équipée d'une cuisine permettant l'assemblage et la transformation des aliments en vue de la préparation de repas. De plus, le preneur dispose d'espace de stockages qu'il devra aménager. La Comédie de Saint-Étienne devra pouvoir conserver l'accès à l'ensemble des espaces mis à disposition et pourra y accéder après information auprès du preneur ou sans information en cas de force majeure.

Le preneur devra mentionner La Comédie de Saint-Étienne sur tous les supports de communication qu'il produira concernant l'espace de restauration de La Comédie.

REPAS

Le repas du midi se compose d'une entrée, d'un plat unique
Les régimes alimentaires devront être pris en compte.
La cantine ne pourra pas servir d'alcool

PÉRIODE ET JOURS DE FONCTIONNEMENT

L'activité de La Comédie de Saint-Étienne est saisonnière. Le preneur s'engage à proposer un service de restauration tous les midis du lundi au vendredi et de façon très exceptionnelle certains samedis. La cantine sera fermée pendant les vacances de Noël et les vacances d'été. D'autres périodes de fermeture pourront être décidées en fonction de l'activité de La Comédie.

Les périodes de fermeture seront communiquées au prestataire à la fin de chaque saison.

La Comédie de Saint-Étienne s'engage à informer le preneur, dès qu'elle en a connaissance, de l'ensemble de ses activités.

Repas des élèves : les élèves, désireux de manger à la Cantine, procéderont à une inscription annuelle. Le règlement de la somme sera encaissé par le prestataire. Un échéancier pourra être proposé aux élèves.

Aucun repas ne pourra faire l'objet d'un remboursement sauf cas exceptionnel : longue maladie, renvoi temporaire de L'École...

L'administration de L'École communiquera un planning des présences pour l'ensemble des élèves 30 jours à l'avance

Le besoin est en moyenne de 3500 repas sur la saison. Un prévisionnel des repas est annexé au cahier des charges.

Repas des salarié.es : les salarié.es pourront manger à la cantine. Elles et ils devront s'inscrire 15 jours à l'avance. Le règlement de ces repas se fera directement auprès du prestataire.

Repas extérieur (équipes artistiques, équipes pédagogiques, invité.es):

- 1- **Repas du midi** Le preneur est informé qu'il devra assurer les déjeuners des équipes artistiques accueillies, en création ou en répétition. Le nombre de repas sera transmis par le service Production. Un premier prévisionnel sera transmis en septembre au début de la saison En fonction du planning de présence des équipes artistiques, les repas pourront être prévus du lundi au samedi. Les équipes seront informées qu'elles prendront leurs repas en présence des élèves et des salarié.es permanent.es ou vacataires de La Comédie. La Comédie (CDN et École). Dans le cadre des accueils, et résidences des compagnies La Comédie passera commande de ces repas au moins **10** jours à l'avance, des ajustements pourront être transmis 2 ou 3 jours à l'avance. Le preneur devra pouvoir être réactif. Dans le même délai, La Comédie préviendra le preneur d'éventuelles demandes alimentaires spécifiques (pouvant faire l'objet d'une tarification spécifique).

En fonction de l'activité de La Comédie, le prestataire pourra être sollicité pour fournir des repas pour des événements spécifiques portés par La Comédie n'impliquant pas du public extérieur (stages pour amateur.rices, concours de L'École, présence d'écoles partenaires). Le prestataire devra en être informé 10 jours à l'avance. Passé ce délai, le preneur sera en mesure de refuser la commande

La Comédie pourra travailler avec un autre prestataire de restauration sans préjudice pour le preneur, dans la mesure où ce dernier aurait refusé une demande de prestation.

Par ailleurs, toutes les prestations (restauration rapide et débit de boisson) proposées lors de l'accueil du public pendant les spectacles font l'objet d'un deuxième appel à projet et pourront le cas échéant être prises en charge par un autre prestataire.

HORAIRES DE FONCTIONNEMENT :

L'espace de restauration pouvant être autonome, le preneur est responsable de ses horaires de fonctionnement, tout en respectant ses engagements de service cités plus haut.

Le service du midi devra être assuré entre 12h et 14h. En fonction de l'activité, deux services devront être proposés.

Le preneur ne pourra pas exploiter de jeux automatiques, de jeux de hasard et d'appareils à sous. Le preneur ne pourra pas organiser ou laisser s'organiser des animations, spectacles ou autres prestations relevant du spectacle vivant à l'exception de celles organisées par La Comédie. Dans le cas où La Comédie souhaiterait organiser des spectacles dans une partie de l'espace de restauration, cette action devra faire l'objet d'un accord écrit en définissant les conditions.

Le preneur ne pourra pas changer l'affectation actuelle des locaux.

5 – DENRÉES

La nourriture servie par les preneurs est à l'image d'une cuisine familiale : fait maison, nourricière, qui suit le rythme des saisons. Les produits de la cantine sont bios ou issus de l'agriculture paysanne.

Les preneurs travaillent dans la mesure du possible avec des agriculteur.rices de la Loire afin de favoriser les circuits courts et de soutenir le développement d'une économie agricole bio.

Les matières premières entrant dans la préparation des repas devront être de qualité saine. Les preneurs assureront l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les locaux mis à disposition, à ses risques et périls. De même si les preneurs assurent eux-mêmes le transport des denrées ils s'engagent à respecter toutes les réglementations en matière de transport (chaîne du froid, hygiène...).

Les produits frais seront privilégiés. Les preneurs s'engagent à varier leurs propositions.

Les preneurs s'engagent à prendre en compte la gestion des déchets (conditionnement et déchets organiques)

6 – DÉMARCHE QUALITÉ

Les preneurs assureront la complète responsabilité de la démarche qualité, du contrôle bactériologique et du respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire relatives à leur activité. La responsabilité de La Comédie ne pourra être engagée sur ce point.

Les preneurs seront compte de leur activité et de leur respect des obligations sanitaires, 1 mois avant chaque échéance de contrat au travers d'un compte rendu transmis à La Comédie.

Dans le cadre de ce double appel à projet, l'espace cuisine peut être un espace partagé. Les protocoles sanitaires devront alors être appliqués par l'ensemble des utilisateurs du lieu.

7- PERSONNEL

Les preneurs mettront en place sous son entière responsabilité financière, sociale et juridique, le personnel qualifié nécessaire à la réalisation des prestations. Ils s'engagent à appliquer, respecter et faire respecter par leur personnel l'ensemble des textes légaux encadrant son activité. Ils s'engagent

à déclarer l'ensemble de leur personnel et à respecter la législation du travail y compris sur les notions d'amplitude horaire, de repos quotidien et hebdomadaire.

Le personnel sera en mesure de répondre aux artistes pouvant le solliciter sur l'organisation du preneur concernant leur restauration. Le personnel n'aura pas d'autre lien de subordination que celui avec son employeur, le preneur.

Le personnel des preneurs devra respecter le règlement intérieur des preneurs mais également le règlement intérieur de La Comédie en ce qui concerne les conditions d'accès aux locaux de La Comédie. Les véhicules de livraison sont seuls autorisés à stationner ponctuellement aux abords du bâtiment. Le preneur s'engage à ne stationner ou laisser se stationner durablement (plus d'1/2h) aucun véhicule dont il aura la responsabilité directe ou indirecte.

8 – ASSURANCES – RESPONSABILITÉS

Les preneurs devront être garantis auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable, contre toutes les conséquences dommageables et de quelque nature que ce soit, résultant de l'exécution de son activité dans le cadre d'un contrat de gestion. Ils devront avoir garanti les biens lui appartenant ou dont ils ont la garde ainsi que les marchandises stockées. Ils devront garantir eux et leur personnel contre tout dommage que ils et/ou leur personnel seraient susceptible de subir ou de faire subir dans l'exercice de son activité.

Les preneurs devront respecter et faire respecter l'ensemble de la réglementation dont particulièrement celle relative à la nuisance sonore et celle concernant la consommation d'alcool. Le preneur devra être couvert contre :

- Tout risque d'empoisonnement et/ou d'intoxication alimentaire pouvant survenir chez des consommateurs de ses produits
- Tout accident ou sinistre dont ses salarié.es pourraient être victimes sur les lieux et dans le cadre de leur travail.

9 – RÉPARTITION DES CHARGES D'EXPLOITATION

Les preneurs gèreront les installations et les équipements.

Un état des lieux sera établi aux dates d'entrée et de sortie. Les preneurs devront déclarer dans les plus brefs délais toute défaillance ou dysfonctionnement.

Les preneurs auront à leur charge l'achat ou le renouvellement de l'ensemble de leur matériel de cuisine et de service de restauration

Le preneur conserve à sa charge également :

- La fourniture de savon bactériologique et produits à vaisselle
- Le contrôle bactériologique si besoin
- Les tenues de travail de ses salarié.es et les siennes
- La fourniture et l'entretien d'essuie-mains et torchons
- La fourniture de sacs poubelle
- Les éventuels éléments de décoration (après accord de La Comédie)

10 - FACTURATION PAR LE PRENEUR DE RESTAURATION

Les prestations commandées par La Comédie sont réglées sur présentation de facture sous 30 jours. Toutes les autres prestations sont réglées par les consommateurs. Aucun.e salarié.e ni aucune

personne ne peut constituer de note devant être facturée à La Comédie, sans qu'un bon de commande ou un devis validé n'ait préalablement été établi.

11 – LA POLITIQUE TARIFAIRE

La cantine propose des prix différenciés en fonction des consommateurs.

Tarif étudiant.es et salarié.es : 8,50 TTC euros

Tarif extérieur : 13 euros HT

La cantine s'engage à maîtriser les coûts pour ne pas faire supporter les suppléments éventuels aux usagers.

Les prix proposés ne pourront pas être modifiés sans l'accord de La Comédie (CDN et Ecole)

12 – COMPOSITION DE L'OFFRE

Pour le midi :

Une offre de repas déclinée sur un mois

Une liste des fournisseurs

Une copie de l'extrait de Kbis

Une copie des statuts de l'entreprise

Les références du responsable

Une attestation de formation préalable à la détention d'une licence de restauration

Une attestation de licence de restauration

Un prévisionnel de fonctionnement (liste des postes du personnel prévu).