

Rapport de fin d'appel d'offres

Restauration scolaire et kiosques du LFIB

Démarrage du nouveau contrat à la rentrée de septembre 2026

1. Objet du rapport

Le contrat du prestataire actuel de restauration scolaire, Epicure, arrivant à son terme à la fin de l'année scolaire 2025-2026, le Lycée Français International de Bangkok a lancé un appel d'offres afin de sélectionner le prestataire chargé d'assurer, à compter de la rentrée scolaire de septembre 2026 :

- le service de restauration scolaire de la cantine principale ;
- le service de restauration de la maternelle ;
- l'exploitation des deux kiosques alimentaires de l'établissement.

Cette procédure a été pilotée par le LFIB dans le cadre des travaux de la commission cantine, avec l'objectif de sélectionner un prestataire capable de répondre aux attentes de l'établissement en matière de qualité alimentaire, de sécurité sanitaire, d'hygiène, de gestion des allergies, d'organisation du service, de responsabilité environnementale et de suivi contractuel.

Le cahier des charges de l'appel d'offres peut être consulté ici :

<https://lfib.ac.th/wp-content/uploads/2026/02/LFIB-Canteen-and-Kiosks-Call-for-Tenders-ToR-French-ver.pdf>

2. Calendrier de la procédure

Le calendrier de la procédure, tel que prévu dans le cahier des charges et mis en œuvre au cours de l'appel d'offres, a été le suivant :

Étape	Date
Publication du cahier des charges	20 février 2026
Date limite de transmission des questions par les candidats	9 mars 2026
Communication des réponses aux questions des candidats	23 mars 2026
Présentation du cahier des charges et visite du site	25 mars 2026
Présentations des offres techniques (sans éléments financiers)	23 et 24 avril 2026
Date limite de remise des offres finales, avec éléments financiers	5 mai 2026
Analyse des offres finales et délibération du jury	8 mai 2026
Constat du résultat en commission cantine après signature du contrat	17 juin 2026
Information du Conseil d'établissement	23 juin 2026
Début prévu des opérations	1 ^{er} septembre 2026

3. Participation à l'appel d'offres

Au total, **6 sociétés** ont participé à la procédure d'appel d'offres.

À l'issue des différentes étapes de la procédure, **4 sociétés** ont remis une offre finale complète, qui a été étudiée par le jury conformément aux critères d'évaluation prévus dans le cahier des charges.

4. Constitution du jury

Le jury était composé de représentants de la communauté scolaire, afin de permettre une analyse pluraliste des offres reçues.

Il comprenait notamment :

- 4 des représentants de la direction du LFIB
- 2 représentants des personnels enseignants
- 2 représentants des parents membres de la commission cantine
- 2 représentants élus des élèves

Les membres du jury ont assisté aux présentations des candidats et ont évalué les offres finales selon le barème prévu dans le cahier des charges.

5. Barème d'évaluation

Les offres ont été évaluées selon le barème suivant :

Critère	Pondération
Système de management de la sécurité alimentaire (HACCP, contrôles, documentation, aptitude à l'audit)	25%
Qualité des menus / de l'offre produits (cantine + kiosques), nutrition, variété, attractivité	25%
Prix et proposition financière (prix cantine, prix kiosques, redevance proposée)	25%
Plan opérationnel & ressources (flux de service, gestion des pics, qualifications et formations, continuité)	12.5%
Expérience et références (taille/périmètre comparables, environnement scolaire)	12.5%

6. Résultats consolidés

À l'issue de l'analyse des offres finales, les notes finales consolidées sont les suivantes :

Classement Retenu	Prestataire	Note finale /100
1	Get Fresh	86,07
2	Epicure	68,81
3	Food House	65,17
4	Sodexo	57,81

Ces résultats correspondent à la note finale consolidée obtenue par chaque prestataire, après application du barème prévu au cahier des charges.

7. Prestataire classé en première position

À l'issue de la délibération du jury, la société **Get Fresh** a été classée en première position à l'unanimité par tous les membres du jury.

Le LFIB a donc engagé des discussions contractuelles avec Get Fresh afin de s'assurer que le contrat reprenne l'ensemble de exigences du cahier des charges ainsi que les engagements pris par le prestataire dans son offre finale.

Ces discussions ayant abouti, Get Fresh a été retenu comme nouveau prestataire de restauration scolaire et d'exploitation des kiosques à compter de la rentrée scolaire de septembre 2026.

8. Transition avec le prestataire actuel

Epicure demeure le prestataire partenaire du LFIB jusqu'à la fin de l'année scolaire 2025-2026. Le LFIB tient à remercier Epicure pour le travail réalisé au sein de l'établissement au cours des dernières années, ainsi que pour son accompagnement auprès des élèves, des personnels et des familles.

Une phase de transition sera organisée pendant les vacances d'été afin de préparer l'arrivée du nouveau prestataire dans les meilleures conditions.

9. Conclusion

Le résultat de l'appel d'offres et la confirmation de la signature du contrat ont été constatés en commission cantine le 17 juin 2026 et le Conseil d'établissement a été informé le 23 juin 2026.

Le LFIB remercie l'ensemble des sociétés ayant participé à cette procédure, ainsi que les membres de la commission cantine, les représentants des parents, les personnels, les élèves et les membres du jury pour leur contribution à cette démarche.

Le nouveau prestataire, Get Fresh, débutera ses opérations à la rentrée scolaire de septembre 2026.