

Ville de Roquefort-La-Bédoule

CONCESSION DE SERVICE PUBLIC



**GESTION DU SERVICE PUBLIC DE RESTAURATION SCOLAIRE ET
MUNICIPALE DE LA VILLE DE ROQUEFORT-LA-BÉDOULE**

CONVENTION D'EXPLOITATION

Préambule

La Ville de Roquefort-La-Bédoule est particulièrement attentive à la qualité des repas servis aux enfants des crèches et des écoles en termes d'équilibre alimentaire, d'origine et de qualité des produits entrant dans leur composition, de qualité gustative et de variété.

La confection des repas doit favoriser une cuisine maison (83% des recettes sont faites maison), traditionnelle, réalisée avec des produits frais, respectueux de la saisonnalité, conformes aux exigences strictes de la loi EGalim (76% d'achats durables (en valeur euros) dont 40%, à minima, d'achats en produits issus de l'agriculture biologique (hors pain) et de ses compléments liés à la loi climat et résilience (60 % du budget consacré aux « produits carnés et Poissons » devront être EGalim compatibles, dans les catégories de produits éligibles aux 50 %) majoritairement issus de producteurs et de fournisseurs locaux.

La restauration doit être en progression continue afin d'améliorer la variété des menus, les saveurs et ainsi participer à l'éducation au goût et au plaisir des convives.

La qualité de la prestation revêt une réelle importance dans la mesure où elle s'adresse à des typologies de convives spécifiques :

-Elle s'adresse à des bébés et de jeunes enfants accueillis au sein des crèches :

L'alimentation joue un rôle primordial dans le développement des bébés. L'enfant va avoir des besoins caloriques et nutritionnels bien spécifiques en fonction de son âge, de son poids et de sa taille. La nourriture va influencer son développement physique et également psychologique.

Il est important qu'un enfant développe de bonnes habitudes alimentaires dès son plus jeune âge, car cela influence ses habitudes alimentaires futures. Offrir une grande variété d'aliments nourrissants à un tout-petit est donc la meilleure manière de l'aider à développer ses goûts.

-Elle s'adresse à des enfants accueillis au sein des structures scolaires, périscolaires et extra-scolaires : L'alimentation des jeunes enfants a une importance capitale sur leur santé, sur leur développement physique et intellectuel et sur leur acquisition d'habitudes alimentaires.

La prestation doit être traditionnelle et soignée, proposant une cuisine simple et goûteuse

Elle participera à l'éducation du goût des enfants au travers d'animations et de repas à thème.

La ville est attentive à une prestation de qualité dans la maîtrise de l'ensemble des coûts

Par ailleurs, conscient des enjeux environnementaux, économiques et sociaux actuels, la ville s'engage dans une démarche volontaire et partagée en faveur de la transition écologique.

La ville a ainsi la volonté de maîtriser chaque maillon de la chaîne de valeur "de la fourche à la fourchette", de contribuer au développement et à la structuration de filières agricoles locales. Elle souhaite un accompagnement et un engagement du Concessionnaire pour aller au-delà de la réglementation concernant les sources d'approvisionnements durables.

Une attention toute particulière est attendue sur la démarche éco-responsable du Concessionnaire qui permet des approvisionnements responsables et durables, une réduction du gaspillage alimentaire, une diminution des consommations énergétiques, un développement d'une logistique respectant mieux l'environnement, une anticipation au plus tôt pour la suppression des conditionnements en plastique jetable, une mobilisation dans le tri et la valorisation des déchets,

ARTICLE 1. FORMATION DU CONTRAT

L'autorité concédante de la ville de Roquefort-La-Bédoule, ci-après dénommée la Collectivité, a décidé par délibération n°DELIB_23_2025 en date du 26 juin 2025 d'approuver le principe d'une concession de service public pour la gestion du service public de restauration scolaire et municipale.

La société Elior Ci-après dénommée le Concessionnaire, représentée par....., dûment habilité à signer les présentes, accepte de prendre en charge la gestion du service concédé, dans les conditions du présent contrat.

CHAPITRE 1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

ARTICLE 2. OBJET DU CONTRAT

Le présent contrat de Concession a pour objet la gestion déléguée par voie de concession de la restauration scolaire et municipale de la ville de Roquefort-La-Bédoule.

Le contrat s'applique à une concession de service public de restauration conforme aux dispositions de la Loi n°2016-1691 du 9 décembre 2016 relative à la transparence, à la lutte contre la corruption et à la modernisation de la vie économique, ainsi qu'aux dispositions de la troisième partie du Code de la commande publique relatifs aux contrats de concession.

Dans le cadre du présent contrat, le Concessionnaire s'engage à assurer l'égalité des usagers, la sécurité, la neutralité, la laïcité, le bon fonctionnement et la continuité du service public, la qualité ainsi que la bonne organisation de la confection des repas aux usagers.

Il est autorisé à percevoir auprès des usagers un tarif fixé dans les conditions ci-après stipulées, destiné à couvrir les charges d'investissement, d'exploitation et les obligations à sa charge.

ARTICLE 3. DÉFINITION DE LA CONCESSION

La Collectivité s'engage à mettre à la disposition du Titulaire du présent contrat de concession, en état de marche, les ouvrages publics correspondants et notamment la cuisine centrale et les offices.

Les travaux d'entretien, de maintenance et de renouvellement de matériels confiés au Concessionnaire par le présent contrat sont exécutés par le Concessionnaire (réparation des charges Annexe 4).

La Collectivité conserve le contrôle du service concédé et doit obtenir du Concessionnaire tous renseignements nécessaires à l'exercice de ses droits et obligations.

Le Concessionnaire, responsable de la gestion, de l'exécution et du fonctionnement du service, **l'exploite à ses risques et périls**, selon les termes et conditions du présent contrat.

ARTICLE 4. PÉRIMÈTRE DU CONTRAT

Le Concessionnaire a pour mission d'assurer :

- L'exploitation de la cuisine centrale mise à sa disposition
- L'élaboration des menus en concertation avec la diététicienne, la commission municipale de restauration scolaire et en conformité avec la réglementation en vigueur,
- La production de repas pour les enfants et les adultes des écoles primaires, des accueils de loisirs, de la crèche, des goûters et de pique-niques, ainsi que pour les agents municipaux en conformité avec les prescriptions qualitatives, nutritionnelles et organoleptiques définies dans le présent contrat et validées par le(la) nutritionniste ou le(la) diététicien(ne) du Concessionnaire, en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène applicables, et en conformité aux typologies de consommateurs.
- Le transport et la livraison des repas fabriqués aux points de distribution mentionnés en Annexe 3,
- Le service des repas auprès des convives dans l'école élémentaire et les accueils de loisirs
- Le débarrassage des tables occupées par les élèves de l'école maternelle au sein de la salle de restauration de l'école élémentaire, chaque mercredi, pendant les périodes scolaires.
- L'animation des repas pour les différentes typologies de consommateurs,
- La maintenance et le renouvellement du matériel de la cuisine centrale et des offices, du mobilier
- L'entretien et réparation courante des locaux mis à disposition
- Le suivi de la satisfaction,
- L'inscription à la restauration scolaire,
- L'accueil physique, téléphonique, courriels, courriers, portail en collaboration et adéquation avec le service support de la Ville
- La mission de contrôle de l'hygiène, notamment la réalisation, à ses frais des autocontrôles, analyses microbiologiques réglementaires, les audits hygiènes et la mission de contrôle de sécurité sur la cuisine centrale et les offices,
- La participation aux actions pédagogiques initiées par la Ville auprès du public scolaire ou celui des accueils de loisirs ou des crèches,
- L'information et la participation aux actions de communication en lien avec la restauration initiées par la Collectivité,
- La gestion et l'encadrement du personnel salarié par le Concessionnaire,
- La formation du personnel municipal intervenant sur le service de restauration scolaire
- La gestion et l'exploitation de la cuisine pour la réalisation de repas tiers (La facturation est réalisée directement auprès des comptes tiers),
- La gestion administrative du service,
- La mission de gestion et de comptabilité qui comprend :
 - La facturation aux différents usagers,
 - La gestion des retards de paiement,
 - La gestion et le recouvrement des impayés
- Le conseil gratuit, si nécessaire, en matière de travaux à l'initiative du délégant des locaux de restauration (centrale ou satellite)
- Toutes les taxes, impôts et assurances afférents à l'utilisation de la cuisine centrale et notamment la taxe d'enlèvement des ordures ménagères -TEOM - (concernant la cuisine centrale),

Ces missions s'exercent pour les repas et les catégories d'usagers suivants :

REPAS DANS LES ECOLES	REPAS DANS LES ACCUEILS DE LOISIRS
Déjeuners pour les enfants, les adultes chargés de la surveillance des enfants et du service des repas, ainsi que pour les enseignants (les repas ne sont pas pris en charge par la commune et sont donc facturés directement aux intéressés)	Déjeuners pour les enfants et les adultes chargés de la surveillance des enfants et du service des repas Goûters pour les enfants et les adultes
Période : l'année scolaire.	Période : L'année scolaire : mercredi, petites et grandes vacances
Ne sont pas compris dans la période : les mercredis, les vacances scolaires, jours fériés et les samedis et les dimanches	Ne sont pas compris dans la période : les jours fériés et les samedis et les dimanches

REPAS POUR LES CRÈCHES
Déjeuners, goûters et dîner pris dans les crèches
Période : Tous les jours de l'année sauf pendant les périodes de fermeture
Ne sont pas compris dans la période : Samedis, Dimanches, Jours Fériés et les périodes de fermeture

La liste des points de distribution et des plans figurent en Annexe 3 du présent contrat.

SURVEILLANCE DU TEMPS DE REPAS

La Collectivité conserve la responsabilité de l'organisation de la garde et de la surveillance des bénéficiaires du service de restauration dans les écoles, les accueils de loisirs, et les crèches, par du personnel habilité.

Il lui incombe, à ce titre, d'organiser la surveillance des enfants pendant le repas. Il lui appartient également d'organiser le rassemblement et l'installation des enfants pour la prise des repas (en un ou plusieurs services compte tenu des dispositions arrêtées avec le Concessionnaire).

La Collectivité met en place les personnels qualifiés, en nombre suffisant pour exécuter cette mission. Ces personnels relèvent de sa responsabilité.

ARTICLE 5. DURÉE ET ÉCHÉANCIER D'EXÉCUTION DU CONTRAT

La durée du présent contrat de concession est fixée à 5 ans.

Le contrat prend effet à compter du 1^{er} septembre 2026 et se termine en tout état de cause le 31 août 2031

À compter du démarrage de l'exploitation du service de restauration, à savoir le 1^{er} septembre 2026, le Concessionnaire assure les missions définies dans le présent contrat.

En cas de retard dans le commencement de l'exécution du présent contrat, le Concessionnaire s'engage à assurer, par tout moyen adéquat, le service de restauration collective. Les frais supplémentaires découlant de retards imputables au Concessionnaire sont pris en charge par celui-ci. Dans ce cas, une pénalité lui est également appliquée selon les modalités définies au présent contrat. Les frais supplémentaires découlant de retards imputables à la Collectivité sont pris en charge par celui-ci.

ARTICLE 6. EXCLUSIVITÉ DU SERVICE

Pendant sa durée, le contrat de concession confère au Concessionnaire le droit exclusif d'assurer au profit des usagers, le service de restauration collective à l'intérieur du périmètre concédé défini à l'article 4 du présent contrat.

Pour l'exécution du service, le Concessionnaire dispose des ouvrages et installations nécessaires au service, dans les conditions définies au présent contrat.

Le Concessionnaire dispose également du droit exclusif d'entretenir les installations concédées, ainsi que tous les ouvrages nécessaires au service (réparation des charges Annexe 4)

ARTICLE 7. RESPONSABILITÉ DU CONCESSIONNAIRE

Dès la prise en charge des installations, le Concessionnaire est responsable du bon fonctionnement du service dans le cadre des dispositions de la présente convention.

La responsabilité civile résultant de l'existence des ouvrages dont la Collectivité est propriétaire lui incombe.

ARTICLE 8. SOUS-CONCESSION

La Collectivité peut autoriser le Concessionnaire à subdéléguer à des tiers une partie des tâches qui lui sont confiées, à la condition expresse que celui-ci conserve pour lui-même l'entière responsabilité du service, qu'il ait préalablement informé la Collectivité des opérations qu'il compte sous-traiter, de la durée de la subdélégation et du nom du(des) entreprise(s) tiers aux fins d'obtenir l'autorisation expresse de la Collectivité.

La subdélégation ne peut, en tout état de cause, que porter sur la fourniture de prestations limitativement définies et non sur l'ensemble du service faisant l'objet du présent contrat.

Le Concessionnaire fait son affaire de tout contentieux qui peut survenir du fait, ou à l'occasion de cette subdélégation. Tous les contrats passés par le Concessionnaire avec des tiers et nécessaires à la continuité du service doivent comporter une clause réservant expressément à la Collectivité la faculté de se substituer au Concessionnaire dans le cas où il est mis fin à la concession et, le cas échéant, d'y mettre fin.

L'entreprise tiers ne peut d'elle-même, subdéléguer sans l'accord de la Collectivité.

ARTICLE 9. CESSIION DU CONTRAT

Toute cession partielle ou totale du contrat ne peut avoir lieu sans une autorisation expresse résultant d'une délibération de l'assemblée délibérante de la ville de Roquefort-La-Bédoule. Faute de cette autorisation, les conventions de cession sont entachées de nullité absolue.

La conséquence normale de la cession sans autorisation du contrat est la déchéance du contrat.

ARTICLE 10. RÈGLEMENTS DU SERVICE

Le règlement du service définit les rapports entre les usagers et le service de restauration.

Il est établi un règlement de service pour le scolaire et les accueils de loisirs, un pour les crèches, soit au total trois règlements de service distincts.

Le règlement de service est proposé en Annexe 19. Le Concessionnaire peut proposer des aménagements à ce document tout en sachant que la Collectivité reste en tout état de cause souverain quant au contenu de ce règlement de service.

Il peut être revu à la demande de la Collectivité.

Les objectifs de la Collectivité résident dans une proposition d'accès à la restauration la plus souple possible pour les familles tout en donnant au Concessionnaire les moyens d'atteindre une performance significative en matière de recouvrement des factures de repas auprès des familles.

Le règlement de service est communiqué à chaque famille au moment de son inscription au service restauration par le Concessionnaire. Le Concessionnaire doit s'adapter aux besoins de la Collectivité, quant à l'évolution de la réglementation ou des pièces à fournir au moment de l'inscription à la restauration.

ARTICLE 11. ÉGALITÉ DES USAGERS DEVANT LE SERVICE PUBLIC ET LES PRINCIPES DE LAÏCITÉ ET DE NEUTRALITÉ DU SERVICE PUBLIC

Dès lors qu'ils sont placés dans une position de droit ou de fait identique, les usagers sont traités par le Concessionnaire de la même manière, sous réserve de l'application de la réglementation en vigueur, de la différence des situations objectives, de motifs d'intérêt général en rapport avec le service.

Neutralité et laïcité

1. Le présent contrat confie à son Concessionnaire l'exécution de tout ou partie d'un service public.

Par conséquent, conformément à la loi n° 2021-1109 du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République, le Concessionnaire doit prendre les mesures nécessaires permettant :

- d'assurer l'égalité des usagers vis-à-vis du service public ;
- de respecter les principes de laïcité et de neutralité dans le cadre de l'exécution de ce service.

Lorsqu'il participe à l'exécution du service public objet du présent contrat, le Concessionnaire veille à ce que ses salariés ou toutes autres personnes sur lesquelles il exerce une autorité hiérarchique ou un pouvoir de direction :

- s'abstiennent de manifester leurs opinions politiques ou religieuses ;
- traitent de façon égale toutes les personnes, en particulier les usagers du service ;
- respectent la liberté de conscience et la dignité de ces personnes.

Le Concessionnaire communique à l'acheteur les mesures qu'il met en œuvre afin :

- d'informer les personnes susvisées de leurs obligations ;
- de remédier aux éventuels manquements.

2. Le Concessionnaire veille également à ce que les personnes auxquelles il confie une partie de l'exécution du service objet du présent contrat respectent les obligations susmentionnées.

Il s'assure que les contrats de sous-concession conclus à ce titre comportent des clauses rappelant ces obligations à la charge de ses cocontractants.

Le Concessionnaire communique à la Collectivité chacun des contrats de sous-traitance ou de sous-concession ayant pour effet de faire participer le sous-traitant ou le sous-concessionnaire à l'exécution du service public. Ces contrats sont transmis à la Collectivité en même temps que la demande d'acceptation du sous-traitant ou du sous-concessionnaire, sous peine de refus du sous-traitant ou du sous-concessionnaire.

3. Le Concessionnaire informe les usagers du service public des modalités leur permettant de lui signaler rapidement et directement tout manquement aux principes d'égalité, de laïcité et de neutralité qu'ils constatent. Cette information mentionne également les coordonnées suivantes : *[Nom et coordonnées du service référent de la Collectivité.*

Il informe sans délai la Collectivité des manquements dont il a connaissance, ainsi que des mesures qu'il a prises ou entend mettre en œuvre afin d'y remédier.

Lorsqu'elles ont méconnu les principes d'égalité, de laïcité ou de neutralité, la Collectivité peut exiger que les personnes affectées à l'exécution du service public soient mises à l'écart de tout contact avec les usagers du service. Le Concessionnaire veille à ce que cette prérogative lui soit reconnue par les clauses des contrats de sous-traitance ou de sous-concession concernés.

4. Lorsque le Concessionnaire méconnaît les obligations susvisées, la Collectivité le met en demeure d'y remédier dans le délai qu'il lui prescrit.

Si la mise en demeure s'avère infructueuse, la Collectivité se réserve la faculté :

- soit de prononcer la résiliation du présent contrat pour faute du Concessionnaire, le cas échéant, à ses frais et risques ;
- soit d'appliquer au Concessionnaire une pénalité forfaitaire par jour (Article 60.), puis, en cas de manquement persistant, de prononcer la résiliation du présent contrat pour faute du Concessionnaire, le cas échéant, à ses frais et risques.

CHAPITRE 2 : BIENS IMMOBILIERS ET MOBILIERS

ARTICLE 12. LOCAUX, MATÉRIELS ET MOBILIER

(L'Annexe 4 fixe les limites d'intervention du Concessionnaire en matière d'entretien et de renouvellement.)

L'ensemble des immeubles, locaux et terrains du périmètre de la concession est mis à la disposition du Concessionnaire.

Il s'agit de la cuisine centrale actuelle (Allée Hippolyte Gondrexon, 13 830 Roquefort-La-Bédoule) et de l'ensemble des offices.

Les locaux des clients extérieurs ne rentrent pas dans le périmètre sous la responsabilité du

Concessionnaire.

S'agissant des locaux, le Concessionnaire à l'usage des locaux strictement nécessaires à l'exécution de la prestation qui fait l'objet du présent contrat, en aucun cas, cet usage ne doit perturber le fonctionnement du service public de l'enseignement, des crèches et des accueils de loisirs.

Trois inventaires quantitatifs et qualitatifs, distinguant les biens mobiliers et les biens immobiliers de la concession, devront être réalisés par le Concessionnaire. Ils seront établis contradictoirement avec la Collectivité et donneront lieu à un état signé par les deux parties.

Ces inventaires seront effectués :

- au démarrage de la concession (inventaire initial) ;
- chaque année, à la date anniversaire du contrat (inventaire annuel) ;
- à la fin de la concession (inventaire de sortie).

Le Concessionnaire prend soin du matériel et le restitue en fin de contrat dans l'état où il se trouve du fait de l'usage normal, de l'entretien et de la maintenance qui en a été fait.

Seuls les représentants déclarés et autorisés par la Collectivité les personnels du Concessionnaire et les services officiels peuvent avoir accès à tout moment aux locaux occupés. Toute autre visite n'est autorisée qu'après accord de la Collectivité.

Le Concessionnaire ne peut pas établir de nouvelles installations fixes en modifiant celles existantes sans autorisation expresse de la Collectivité, que ce soit à la Cuisine Centrale ou dans les sites inclus dans le périmètre du contrat.

A. LOCAUX ET BIENS IMMOBILIERS

Le Concessionnaire est tenu de prendre toutes les mesures nécessaires pour maintenir en bon état, tous les biens immobiliers et locaux mis à sa disposition (cuisine centrale et offices)

À l'exception des travaux de second œuvre à la charge du Concessionnaire pour la cuisine centrale, les biens mis à la disposition de ce dernier doivent être en conformité avec la réglementation applicable, notamment en matière d'hygiène et de sécurité pour ce type d'installations.

La Collectivité conserve la charge des travaux de grosses réparations, telles que définies à l'article 606 du Code Civil (CC).

Les travaux d'entretien courant restent à la charge du Concessionnaire.

La Collectivité conserve la charge du gros œuvre concernant leurs offices de distribution respectifs (CF art 606 CC).

Le prix du repas facturé par le Concessionnaire comprend une part destinée à constituer une provision financière pour le renouvellement et les investissements en matériel, les différents travaux.

Au démarrage du contrat, le montant annuel de cette provision est estimé à partir du nombre de repas prévisionnel, en multipliant la quote-part unitaire intégrée au prix de chaque repas (Annexe 17 – BPU) par le volume annuel de repas prévu.

Chaque année, au mois d'août, la Collectivité et le Concessionnaire procèdent à l'actualisation du montant de la provision, en appliquant la formule suivante :

Montant réel de la provision = part unitaire dans le prix du repas × nombre de repas réellement facturés sur l'année écoulée

Cette méthode permet d'ajuster précisément les montants provisionnés aux volumes de repas réellement servis.

B. MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS

La Collectivité met à la disposition du Concessionnaire un certain nombre d'équipements et de matériels, répertoriés en Annexe 15. Le Concessionnaire s'engage à utiliser, entretenir et maintenir en parfait état de fonctionnement l'ensemble de ces équipements et matériels pendant toute la durée du contrat.

À ce titre, le Concessionnaire assure, à ses frais, l'ensemble des opérations de maintenance préventive et curative nécessaires au bon fonctionnement des installations :

Maintenance préventive :

- Deux (2) interventions par an sur les équipements de la cuisine centrale ;
- Deux (2) interventions par an sur les équipements de chaque office satellite.

Maintenance curative :

- Douze (12) interventions par an sur la cuisine centrale ;
- Six (6) interventions par an sur chaque office satellite.

Le Concessionnaire prend en charge toutes les déficiences imposant des réparations et veille à leur traitement dans les meilleurs délais afin de garantir la continuité du service.

Le remplacement des équipements détériorés ou disparus est exécuté dès lors que le défaut est constaté. Les réparations sont effectuées immédiatement, indépendamment des recours éventuels contre les auteurs des dégradations.

Le Concessionnaire conserve la charge du remplacement de l'ensemble des matériels, petits matériels et mobiliers nécessaires à l'exécution du service, notamment la vaisselle spécifique au service, les petits et gros matériels de cuisine centrale et des offices (tels que les thermomètres) ainsi que le mobilier des salles à manger, conformément à la répartition des charges définie en Annexe 4.

Tout investissement matériel réalisé par le Concessionnaire implique également sa responsabilité quant à la mise en conformité des locaux nécessaires à l'installation et à l'exploitation de ces nouveaux équipements.

Toutes les dépenses liées au remplacement des matériels de la concession demeurent à la charge du Concessionnaire. Les sommes éventuellement non utilisées au titre de ces remplacements font l'objet d'un reversement à la Collectivité à l'issue du contrat.

Les adaptations, remplacements ou modifications de matériels rendus nécessaires par l'évolution des normes réglementaires ou par l'augmentation des effectifs sont également à la charge du Concessionnaire. Celui-ci veille en permanence à ce que les équipements des offices relevant du périmètre du contrat demeurent conformes à la réglementation en vigueur.

Le Concessionnaire tient à jour un registre d'entretien pour chaque matériel mis à disposition par la Collectivité ou installé par ses soins. Ce registre recense l'ensemble des opérations de maintenance préventive, curative, de contrôle réglementaire, de réparation et de remplacement réalisées sur les équipements. Il est tenu à la disposition de la Collectivité, qui peut en vérifier le contenu à tout moment.

ARTICLE 13. UTILISATION DU MATÉRIEL DE LA CONCESSION

Le Concessionnaire peut utiliser les installations et matériels de la concession pour des besoins autres que ceux de la Collectivité. Cette utilisation ne doit pas perturber le service public de la Collectivité qui reste en tout état de cause la priorité du Concessionnaire.

Pour certaines manifestations organisées par la Collectivité, le Concessionnaire peut être questionné sur la possibilité d'organiser des repas ou collations pour ces occasions.

Dans tous les cas, il n'est pas autorisé à y installer ou créer un fonds de commerce sous quelque forme que ce soit, ce point constituant une condition formelle du futur contrat.

Le Concessionnaire a l'obligation formelle d'informer préalablement la Collectivité de toute démarche commerciale visant à augmenter l'activité de la cuisine centrale.

ARTICLE 14. UTILISATION DES BIENS MIS A DISPOSITION À DESTINATION DE CLIENTÈLES EXTÉRIEURES (REPAS TIERS)

Le Concessionnaire peut utiliser, dans le cadre de ses activités accessoires, les locaux, installations et matériels de la cuisine centrale à des fins d'exploitation privée distincte et détachable du présent contrat pour assurer la production de repas pour la restauration d'autres usagers et clients.

La Collectivité peut autoriser le Concessionnaire à utiliser les locaux, installations et matériels de la cuisine centrale de la ville pour assurer la production de repas pour la restauration d'autres usagers que ceux prévus au présent cahier des charges, dans les conditions et limites suivantes :

- les priorités du service public doivent être respectées et cette activité accessoire ne devra en aucun cas affecter le bon fonctionnement de celui-ci.
- La Collectivité autorise, par la simple notification du présent contrat, le Concessionnaire à assurer la production de repas destinés à des personnes de droit public ainsi qu'aux organismes de droit privé sans but lucratif chargés d'une mission de service public, et notamment :
 - o services de restauration d'organismes à caractère social ou socio-culturel (accueils aérés, maisons de retraite, foyers de jeunes travailleurs, Services départementaux d'intervention et de Sécurité...),
 - o services de restauration scolaire d'autres collectivités publiques,

Dans le cadre de cette activité accessoire, le Concessionnaire pourra répondre aux consultations provenant des collectivités, conclure avec elles tout contrat relatif à des prestations de restauration collective ; ce sous réserve d'en aviser préalablement la ville par écrit.

En tout état de cause et sans préjudice de la satisfaction des conditions posées au présent article pour l'exercice de cette activité extérieure au service public délégué, cette dernière ne doit en aucune façon constituer une nuisance ou un obstacle par rapport à l'organisation et la qualité du service public de restauration collective du présent contrat.

La Collectivité est informée du volume des contrats extérieurs conclus par le Concessionnaire.

Le nombre de repas tiers ne pourra en aucun cas excéder 30% du nombre de repas réalisé pour la Collectivité.

La Collectivité peut interdire ou limiter l'activité de fabrication de repas pour les tiers dans le cas où la nature ou le volume de cette activité n'est plus considéré comme le complément normal de l'exécution du service public délégué ou, si cette activité nuit à la qualité du service public défini dans le présent contrat.

Il est précisé que tout engagement de production au profit de tiers doit faire l'objet d'une **autorisation préalable** de la Collectivité.

Cette demande d'autorisation du Concessionnaire doit préciser :

- pour ce client :
 - le nom du client, sa localisation, sa qualité,
 - le nombre de repas prévus par catégorie de convives (par jour et par an),
 - le prix du repas (HT et TTC) par catégorie de convives
 - le mode de liaison (chaude)
 - le nombre de jours d'activités sur la semaine et sur l'année,
 - la date de début et de fin de contrat,
 - l'impact éventuel sur la qualité des repas ou de la prestation
 - le nombre de personnels supplémentaires
 - la mise en place, le cas échéant, de véhicules supplémentaires
 - les travaux éventuels à opérer sur la Cuisine Centrale

La Collectivité doit répondre par écrit dans un délai de 15 jours ouvrés à compter de la réception de la demande. Tout refus doit être motivé.

Afin de permettre à la Collectivité de vérifier la bonne application des limites et conditions sus indiquées, le Concessionnaire lui communique dès leur notification ou leur signature, les marchés et contrats qui lui sont attribués.

Par ailleurs, le Concessionnaire établit et à la Collectivité un état prévisionnel relatif à cette activité mis à jour à chaque nouveau contrat.

Le Concessionnaire établit et transmet à la Collectivité ce même état pour le réalisé de l'année, chaque année au plus tard le 1er février, date de la compensation.

La facturation des repas est adressée directement au(x) bénéficiaire(s) des repas tiers.

En contrepartie de l'utilisation de la cuisine centrale pour la production de repas destinés à une clientèle extérieure, le Concessionnaire s'engage à verser une redevance par rapport au nombre de couverts réalisés (Cf Article 50).

ARTICLE 15. NETTOYAGE, ENTRETIEN COURANT ET SPÉCIFIQUE

Le Concessionnaire assure à ses frais le nettoyage et l'entretien courant des installations, des équipements et des matériels de la cuisine centrale et des offices (selon périmètre de réparation) , ainsi que des annexes et des abords, que ces biens aient été acquis par le Concessionnaire ou mis à sa disposition par la Collectivité.

Le Concessionnaire assure à sa charge l'entretien des installations de chauffage et du réseau de distribution d'énergie calorifique dans la cuisine centrale permettant le maintien d'une température minimale de 18 degrés Celsius dans les locaux autres que ceux affectés aux préparations froides et à la conservation des denrées.

L'exécution des travaux de nettoyage, d'entretien courant, d'entretien spécifique ou particulier ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène ou à l'exécution du service. Elle est faite en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité applicables.

Le Concessionnaire s'engage à utiliser, pour la cuisine centrale comme pour l'ensemble des offices, des produits d'entretien respectueux de l'environnement (Labellisés ECOCERT), ou à mettre en œuvre tout autre système innovant permettant de limiter l'impact environnemental des opérations de nettoyage. Il devra fournir les fiches techniques correspondantes ainsi que leur mise à jour régulière, à la demande de la Collectivité.

Les appareils, matériels et produits nécessaires à ces opérations, qui répondent obligatoirement aux dispositions techniques et réglementaires afférentes à ce type d'activité, sont à la charge du Concessionnaire.

ARTICLE 16. INVENTAIRE DES BIENS IMMOBILIERS ET MOBILIERS CONFIÉS AU CONCESSIONNAIRE

Sont confiés au Concessionnaire en vue de leur exploitation conformément au présent contrat, tous les biens immobiliers et mobiliers du service compris dans le périmètre de la Concession selon l'Annexe 15 du présent contrat.

Dans un délai de 30 jours après l'entrée en vigueur du présent contrat, un inventaire quantitatif et qualitatif distinguant les biens mobiliers et les biens immobiliers de la concession est établi contradictoirement par la Collectivité et le Concessionnaire. Cet inventaire précise notamment, leur état technique et indiquera les ouvrages nécessitant une mise en conformité ou un complément d'équipement. Cet inventaire se fera sur la base de la liste des biens immobiliers mis à disposition du Concessionnaire par la Collectivité présentée en Annexe 15. Il est annexé au présent contrat.

Il est modifié contradictoirement pour prendre en compte tous les travaux et renouvellements réalisés par la Collectivité ou le Concessionnaire en cours d'exécution du contrat et portant sur lesdits biens.

ARTICLE 17. FOURNITURES ET FLUIDES, ENTRETIEN, RENOUVELLEMENT

A. CUISINE CENTRALE

Le Concessionnaire s'assure que les installations mises à sa disposition sont utilisées selon les règles de l'art et prend toutes les mesures pour qu'il en soit ainsi. Il reste responsable en assumant toutes les conséquences de renouvellement et/ou de remise en état.

La Collectivité prend en charge les frais relatifs à la fourniture d'énergie et de fluides suivants : eau, gaz, électricité ainsi que les frais relatifs aux modifications à apporter sur les appareils de fourniture de ces énergies et fluides.

Le Concessionnaire prend à sa charge les frais de téléphone et de connexion internet.

Le Concessionnaire restituera à la Collectivité, sous forme forfaitaire, la consommation des fluides. Ce forfait est fixé à 0,25 € H.T (redevance) par repas. Le montant est calculé en fin d'année, sur la base du nombre de repas effectivement réalisés au cours de l'exercice, toutes typologies de convives confondues, à l'exclusion des repas tiers.

Le forfait de remboursement des fluides évolue selon le même taux d'augmentation que celui appliqué au prix unitaire des repas facturés à la Collectivité, dans le cadre de la révision annuelle des prix.

B. OFFICES

La Collectivité supporte à sa charge les fluides de l'office.

ARTICLE 18. GRILLE DE RÉPARTITION

Une grille de répartition des charges, d'entretien, de maintenance et de renouvellement, relatives aux biens affermés est jointe en Annexe 4 au présent contrat.

Par extension toutes les charges qui ne sont pas supportées par la Collectivité sont réputées être à la charge du Concessionnaire.

Toute modification des dites charges est convenue par avenant au présent contrat et la grille de répartition est alors mise à jour.

ARTICLE 19. EXÉCUTION D'OFFICE DES TRAVAUX D'ENTRETIEN QUI INCOMBENT AU CONCESSIONNAIRE

Faute pour le Concessionnaire de pourvoir à l'entretien des ouvrages et installations du service tel que défini dans les Articles 12 et 15, La Collectivité peut faire procéder, aux frais du Concessionnaire, à l'exécution d'office des travaux nécessaires au fonctionnement du service quarante-huit heures (48h00) après une mise en demeure restée sans résultat dans un délai de quinze jours (15 jours), sauf en cas de risque pour les personnes, travaux exécutés d'office pour lesquels il n'y a pas de délai.

Ce délai est prolongé, avec l'accord de la Collectivité lorsque les délais des travaux ou de livraison de matériels sont supérieurs au délai imparti de quinze jours (15 jours).

ARTICLE 20. PROVISIONS

Pour financer les grosses réparations et les travaux de renouvellement des installations, et des équipements techniques qui sont à la charge du Concessionnaire conformément au tableau de répartition qui figure en Annexe 4 du présent contrat, le Concessionnaire constitue des provisions.

Il est entendu que les dépenses concernant la maintenance du matériel d'exploitation ne sont pas couvertes par la provision.

Les provisions correspondantes à l'ensemble de ces missions sont intégrées aux prix contractuels des repas tels qu'ils figurent à l'Annexe 17 (BPU-DQE)

L'ensemble des provisions constituées est conservé dans les comptes du Concessionnaire. Ces provisions ne peuvent être transférées à un tiers ou à une société apparentée, sans l'autorisation expresse du Concédant.

À l'échéance du contrat, dans l'hypothèse où la totalité de la provision n'a pas été utilisée par le Concessionnaire, les sommes non dépensées sont intégralement versées à la Collectivité.

Ce versement intervient dans un délai de 3 mois à compter de la fin du contrat.

En cas d'insuffisance de ces provisions au regard des dépenses supportées par le Concessionnaire au titre de ses obligations, l'écart reste à la charge du Concessionnaire.

En cas de résiliation anticipée du contrat (hors manquement ou faute du Concessionnaire),

- si les provisions constituées sont supérieures aux dépenses réalisées, le Concessionnaire reverse à la Collectivité le solde de la provision
- si les dépenses réalisées sont supérieures aux provisions constituées, le Concessionnaire est indemnisé dans les conditions définies à l'Article 72.

Si au cours de l'exécution du contrat, les parties constatent la nécessité de procéder à des travaux ou acquisitions d'équipements complémentaires, elles conviennent de se réunir pour déterminer d'un commun accord les éventuelles incidences.

CHAPITRE 3. EXPLOITATION DU SERVICE

ARTICLE 21. LA COMPOSITION DE L'OFFRE DE RESTAURATION

D'une façon générale, les repas servis doivent présenter les caractéristiques générales suivantes :

- Repas personnalisés et adaptés à chacune des typologies de convives (petite enfance, scolaire, accueils de loisirs). Ils doivent répondre, pour chacun d'entre eux, aux préférences alimentaires de la Collectivité.
- Plats ou aliments d'une valeur nutritionnelle adéquate validée formellement par un nutritionniste ou un diététicien du Concessionnaire, pour l'ensemble des typologies de convives.
- Des quantités suffisantes et adaptées seront servies pour chaque typologie de convive, conformément aux recommandations du GEMRCN (Guide pour l'Élaboration des Menus en Restauration Collective à caractère Nutritionnel). **À cet effet, la fourchette haute des grammages préconisée par le référentiel sera systématiquement appliquée** afin de garantir une couverture optimale des besoins nutritionnels. Il est rappelé que le GEMRCN autorise une tolérance de $\pm 10\%$ sur les grammages indiqués. Toutefois, cette tolérance ne saurait être utilisée pour proposer systématiquement des portions inférieures aux valeurs de référence, et ne peut en aucun cas justifier une réduction structurelle des quantités servies.
- Cependant, en fonction des besoins spécifiques, des particularités des repas, de l'objectif de la Collectivité de réduire le gaspillage alimentaire, les grammages sont adaptés, par repas, en concertation entre le Concessionnaire, le(la) diététicien(ne) et les représentants de la Collectivité (Une tolérance ponctuelle de $\pm 10\%$ est acceptée, mais **une sous-portion systématique** peut être considérée comme **un manquement aux engagements contractuels**).
- Plats ou aliments agréables avec un haut degré d'appétence, privilégiant toujours la qualité des produits, le goût et la simplicité de l'accommodement à l'originalité des plats
- Plats ou aliments d'une salubrité absolue (suivi par un hygiéniste du Concessionnaire et rapportant des audits hygiène réalisés par le Concessionnaire en commission menus)
- Pour les enfants présentant une allergie médicale majeure, la Collectivité assure la mise en place et le suivi des Projets d'Accueil Individualisés (PAI). Conformément aux dispositions prévues dans ces PAI, les repas sont préparés par les familles et remis chaque jour au personnel communal. Ces repas sont ensuite stockés en armoire froide positive, remis en température dans le respect des règles d'hygiène, puis servis à l'enfant par le personnel communal.

A. POUR LES ENFANTS DES CRÈCHES

La structure des repas proposés (déjeuners + goûters) s'appuie sur les préconisations de la Fiche synthétique : « Recommandations nutritionnelles pour la PETITE ENFANCE » Version 1.0 Juillet 2015.

Les repas respectent à minima la loi EGalim (76% de produits SIQO dont 40% de produits Bio).

Les objectifs généraux sont les suivants :

- Rééquilibrer les apports d'acides gras,
- Augmenter la consommation de fruits, de légumes, et de féculents,
- Diminuer les apports de glucides simples ajoutés.

Les menus sont élaborés par un(e) diététicien(ne) diplômé(e) d'état du Concessionnaire, en tenant compte des différences d'âge des enfants. Les menus devront être variés et tenir compte de la notion de plaisir, tant pour les yeux (association soignée d'aliments de couleurs, de formes et de textures différentes) que pour les papilles (cuisine simple, goûteuse, avec des produits saisonniers en privilégiant le fait maison (plan alimentaire en Annexe 5)

La composition des « journées alimentaires » est :

Collation du matin

- Fruits frais pour confection de jus de fruits

Bébés

Un menu 3 composantes (selon les âges en soupe ou mixé):

- Une protéine + légume(s) (liaison à la pomme de terre)
- Une compote sans sucre ajouté

Moyens-grands

Un menu 4 composantes + pain sans choix de la manière suivante :

- Une entrée
- Un plat protidique
- Un accompagnement composé de légumes verts ou de féculents
- Un laitage ou un fruit ou une compote (sans sucre ajouté)

Goûter

- Laitage et compote
- Pain
- confiture, miel ou chocolat « à croquer »

(des biscuits adaptés, pauvres en sucres, peuvent être distribués aux bébés)

-Le pain est fourni par le Concessionnaire. Il fait partie intégrante du repas. Il devra être bio.

-Un stock de petits pots (200g) sera disponible en crèche (stock de secours), il sera renouvelé mensuellement et facturable à la consommation

-L'eau minérale et le lait nécessaires à la fabrication des biberons sont fournis par le Concessionnaire.

-La collation du matin et le goûter font partie intégrante de la prestation crèche et ne donne pas lieu à facturation complémentaire

-En cas d'allergie : un PAI sera réalisé entre la Commune et la famille. La famille fournira le repas de l'enfant.

La liste des goûters se trouve en Annexe 10.

B. POUR LES ENFANTS DES ÉCOLES

Les menus sont élaborés par un(e) diététicien(ne) diplômé(e) d'état du Concessionnaire, en tenant compte des différentes spécificités des enfants de classes maternelles et élémentaires, mais aussi, de la notion de plaisir, d'une cuisine simple et soignée avec visuel agréable et appétissant, des produits saisonniers, des goûts des convives et des nécessités en termes d'équilibre alimentaire. Ils intègrent les engagements de la loi EGalim (76% de produits SIQO dont 40% de produits Bio).

v

B.1 POUR LES CLASSES MATERNELLES

Le repas est composé de 4 composantes + pain sans choix de la manière suivante :

- Une entrée ou fromage ou produit laitier
- Un plat protidique
- Un accompagnement composé de légumes ou de féculents
- Un dessert

Le pain frais du jour doit être livré tous les jours directement sur les sites de consommation par le concessionnaire et/ou la boulangerie qui doit garantir la qualité et la fraîcheur de ce composant.

Le pain servi est issu de l'agriculture biologique. Il peut être varié une fois par semaine (ex. : pain complet, aux céréales,...).

Le pain bio ne sera pas pris en compte dans le calcul des 40 % de produits bio exigés dans le cadre des obligations réglementaires de la loi EGalim.

Le menu est proposé sans choix et servi à table. Les grammages respectent les grammages définis et validés lors des commissions de menus.

Le Concessionnaire effectuera le découpage des fruits de manière appropriée, en fonction de l'âge et des capacités des enfants.

Les enfants de maternelle bénéficieront de repas spécifiquement adaptés à leur tranche d'âge, incluant notamment :

- l'absence d'éléments à risques (petits os, arêtes) ;
- des viandes faciles à mastiquer (tendres, sans nerfs) ;
- des sauces servies à part, afin de respecter les préférences alimentaires et les besoins

spécifiques.

B.2 POUR LES CLASSES ÉLÉMENTAIRES

Le repas est composé de 5 composantes + pain avec choix (pour les entrées) de la manière suivante :

- Une entrée, au choix parmi deux propositions.
- Un plat protidique
- Un accompagnement composé de légumes ou de féculents
- Un fromage ou produit laitier
- Un dessert

Les sauces seront servies à part, afin de respecter les préférences alimentaires et les besoins spécifiques.

Le pain frais du jour doit être livré tous les jours directement sur les sites de consommation par le concessionnaire et/ou la boulangerie qui doit garantir la qualité et la fraîcheur de ce composant.

Le menu est proposé avec choix pour les entrées, le fromage/produit laitier et le dessert et en libre-service (self)

C. POUR LES ENFANTS FRÉQUENTANT LES ACCUEILS DE LOISIRS PÉRISCOLAIRES ET EXTRASCOLAIRES

Les menus sont élaborés par un(e) diététicien(ne) diplômé(e) d'état du Concessionnaire, en tenant compte des différentes spécificités des enfants maternelles et élémentaires, mais aussi, de la notion de plaisir, d'une cuisine simple et soignée, des produits saisonniers, des goûts des convives et des nécessités en termes d'équilibre alimentaire. Ils intègrent les engagements de la loi EGalim (76% de produits SIQO dont 40% de produits Bio).

C. 1 POUR MATERNELLES ET LES ÉLÉMENTAIRES

Le repas est composé de 5 composantes + pain avec choix de la manière suivante :

- Une entrée
- Un plat protidique
- Un accompagnement composé de légumes ou de féculents
- Un fromage ou produit laitier
- Un dessert

Le pain frais du jour doit être livré tous les jours directement sur les sites de consommation par le concessionnaire et/ou la boulangerie qui doit garantir la qualité et la fraîcheur de ce composant.

Le menu est proposé avec choix pour les entrées, le fromage/produit laitier et le dessert et en libre-service (self)

Le goûter

Un goûter est servi aux enfants fréquentant les accueils de loisirs, il est à 4 composantes :

- Pain
- Confiture, miel ou chocolat « à croquer » ou fromage
- Fruit ou briquette de lait ou fromage
- Jus de fruits (sans sucre ajouté)

Chaque goûter proposé inclura systématiquement un produit laitier.

La liste des goûters se trouve en Annexe 10.

D. LES PIQUE-NIQUES

Des pique-niques peuvent être demandés pour les enfants du scolaire et du centre de loisirs.

Ces pique-niques sont conservés à température réfrigérée (pique-nique fraîcheur).

Les pique-niques doivent être d'une valeur nutritionnelle identique à celle des repas habituels.

Les familles prévoient la fourniture de gourdes

Lorsque des pique-niques sont commandés, les agents municipaux qui ne souhaitent pas en bénéficier conservent la possibilité de commander un repas classique ou un repas froid, selon les préférences de la Collectivité.

La liste des pique-niques se trouve en Annexe 9.

E. POUR LES ADULTES ENCADRANT LES ENFANTS PENDANT LE TEMPS DU REPAS

Les menus sont élaborés par un(e) diététicien(ne) diplômé(e) d'état du Concessionnaire

Les adultes assurant l'encadrement des enfants pendant le temps du repas bénéficient d'un repas ayant la même structure que celle des enfants « élémentaires » dans des grammages adaptés à leur typologie, conformément aux grammages définis et validés lors des commissions de menus.

F. LES REPAS POUR LES AGENTS MUNICIPAUX

Le repas est composé de 5 composantes + pain avec choix de la manière suivante :

- Une entrée
- Un plat protidique
- Un accompagnement composé de légumes ou de féculents
- Un fromage ou produit laitier
- Un dessert

Les sauces seront servies à part, afin de respecter les préférences alimentaires et les besoins spécifiques.

Le pain frais du jour doit être livré tous les jours directement sur les sites de consommation par le concessionnaire et/ou la boulangerie qui doit garantir la qualité et la fraîcheur de ce composant.

Le menu est proposé avec choix pour les entrées, le fromage/produit laitier et le dessert et en libre-service (self)

G. LES PRESTATIONS ANNEXES

La Collectivité peut solliciter le Concessionnaire pour la réalisation de prestations spécifiques dans le cadre d'événements, manifestations, animations, réceptions ou réunions organisés sur le territoire communal.

Ces prestations peuvent comprendre notamment :

- la fourniture de repas, buffets, cocktails ou collations,
- la mise à disposition de personnel de service,
- la fourniture de vaisselle, verrerie et matériel de réception,
- la mise à disposition de nappage, d'éléments de décoration florale ou de tout autre équipement nécessaire au bon déroulement de la manifestation,
- la fourniture de boissons, dans le respect de la réglementation applicable.

Pour ces prestations spécifiques non incluses dans le prix du contrat, le Concessionnaire établit un devis préalable précisant le contenu de la prestation, les moyens mobilisés et son coût. L'exécution de la prestation est subordonnée à l'accord exprès de la Collectivité.

Les modalités d'organisation, les effectifs prévisionnels et les délais de commande sont définis conjointement entre la Collectivité et le Concessionnaire.

Prestations événementielles intégrées à l'économie générale du contrat

Le Concessionnaire s'engage à assurer, sans facturation supplémentaire et dans les conditions financières prévues au présent contrat, les prestations suivantes :

- une prestation annuelle de type « soupe aux légumes »,
- une prestation annuelle de type « pasta party »,

Ces prestations sont réputées intégrées dans l'économie générale du contrat et leur coût est inclus dans le prix de la prestation de restauration.

H. PLAN COMMUNAL DE SAUVEGARDE

Dans le cas de situations d'urgence exceptionnelles et notamment celui de la mise en œuvre du Plan Communal de Sauvegarde, activé par Monsieur le Maire, le délégataire s'engage à mettre en œuvre les moyens nécessaires à la fabrication et à la livraison :

- Dans les 12 heures, de collations
- Dans les 24 heures, de repas

Ces prestations feront l'objet d'une facturation distincte.

ARTICLE 22. SPÉCIFICATIONS NUTRITIONNELLES

- Le Concessionnaire applique les principes, les spécifications, les préconisations nutritionnelles prévues en annexe de la recommandation n° J5-07 du 4 mai 2007 du GEMRCN et de sa mise à jour de Juillet 2015, pour chaque typologie de convives. Cependant, en fonction des besoins spécifiques, des particularités des repas, ils pourront être modifiés et adaptés, par repas, en concertation entre le Concessionnaire, le(la) diététicien(ne) et les représentants de la Collectivité.
- Il prend également en compte les recommandations du PNNS 4 (2019-2023) avec les repères de consommation et ses évolutions.

Le Concessionnaire applique les principes et les spécifications nutritionnelles

ARTICLE 23. SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES

A. LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le convive. Les menus à jour fixe sont proscrits. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût, les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter, sauf cas exceptionnels.

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives elles peuvent rendre les aliments indigestes. Les viandes grillées ou rôties doivent être cuites «à point», c'est à dire ni trop saignantes, ni trop cuites.

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à bannir les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

B. LA TEMPÉRATURE DES PLATS

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides.

Les plats chauds ne doivent jamais être conservés en dessous de + 63°C.

Les plats froids doivent être maintenus à moins de 3 °C, avec une tolérance jusqu'à 10°C pendant moins de deux heures avant le service.

C. SPÉCIFICATIONS QUANTITATIVES

Il est servi à chaque convive la quantité d'aliments qui lui est nécessaire et suffisante, adaptée en fonction des règles de la nutrition sans excès, mais surtout sans insuffisance.

Le Concessionnaire s'engage à respecter au minimum le calibrage des portions unitaires déterminé lors des commissions de menus en tenant compte des recommandations du GMRCN

D. DISPOSITIONS DIVERSES

- **Les denrées entrant dans la composition des repas répondent aux critères de développement durable suivants :**
 - **Considération des circuits courts au bilan carbone vertueux.** Le Concessionnaire participe par des actions concrètes à la structuration des filières agricoles locales. Il se rapproche des organes consultatifs des intérêts agricoles (Chambre d'agriculture, ...) et s'appuie sur les Plans Alimentaires Territoriaux existants et/ou à venir.
- **Respect de la saisonnalité** (travail des légumes anciens...)
- Application et respect de la loi EGalim
 - 76% de produits SIQO dont 40% de produits issus de l'Agriculture Biologique.
 - 60 % du budget consacré aux « produits carnés et Poissons » devront être EGalim compatibles (dans les catégories de produits éligibles aux 50 %)
 - Un repas 100% bio est proposé chaque semaine pour la petite enfance, le scolaire, l'accueil de loisirs (période de vacances scolaires).
 - Le pain sera 100% bio
 - Les féculents et les légumineuses seront 100% bio
 - Les œufs seront 100% bio
 - Un menu végétarien est proposé chaque semaine,
 - Un repas 100% bio par semaine
 - Il ne sera pas proposé de repas végétarien pour les crèches
- 30% des produits sont locaux
- 100% des fruits et légumes de saison sont Locaux
- Les œufs proviennent de Trets. Ils seront élevés en plein air.
- La semoule couscous provient de Peynier
- Il n'y a pas de repas froid pendant la période d'hiver.
- Les produits reconstitués sont interdits
- Un émincé est limité au maximum à 1 sur 20 repas
- Les hachés et panés sont limités au maximum à 2 sur 20 repas (sauf demande de la commission menus).
- Les produits de 4èmes et 5èmes gammes sont interdit
- Le thon en boîte est interdit
- L'utilisation de soja ou de tout produit contenant du soja est strictement interdite
- Les charcuteries sont sans nitrites.
- Le jambon est de qualité de type « au torchon » sans nitrite. Il portera le Label Rouge.
- Les viandes de bœuf (hors haché et égrené), veau, porc, agneau, volailles sont exclusivement fraîches, de qualité supérieure, majoritairement de première catégorie et

issues d'animaux élevés dans le respect de normes de bien-être animal conformément aux lignes directrices nationales. Les impacts environnementaux liés notamment au transport sont en tout état de cause les plus faibles possibles. Elles seront garantie 100% race à viande.

- Concernant la viande de bœuf, le Concessionnaire respecte les règles d'étiquetage et de traçabilité fixées par le règlement n°1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 et le décret n° 99-260 du 2 avril 1999 qui permettent d'établir le lien sur la filière de production entre la viande et l'animal ou les animaux dont cette viande est issue. L'étiquette doit mentionner le pays d'abattage et de découpage ainsi que le pays de naissance et d'élevage de l'animal.
- Les volailles proposées ont été nourries par une alimentation végétale (100 % alimentation végétale). Elles sont fraîches et portent le Label Rouge ou Agriculture Biologique (AB).
- Les poissons surgelés (simple congélation) sont plein filet, garantis sans arête. Ils portent les labels « Msc » et « Pêche Durable ».
- Le poisson pané est « plein filet » et contient au minimum 70 % de poisson
- Un service de frites fraîches est prévu une fois par mois pour le scolaire et également pour les accueils de loisirs
- Les produits de maraîchage et d'arboriculture répondent aux critères de développement durable :
 - Majoritairement bruts et frais
 - Obligatoirement de saison
 - Considération des circuits courts au bilan carbone vertueux
- Les légumes surgelés sont de qualité « extra fins ». Leur provenance prend en compte leur performance en matière de développement durable. Ils se limitent aux haricots verts et beurre, petits pois, épinards,
-
- Les pâtes sont au « beurre » ou à l'huile d'olive (pression à froid) et un accompagnement de emmental râpé est systématiquement proposé individuellement lors du service (servi ou en livre service. Pas de conditionnement individuel).
- Le gruyère râpé utilisé en complément est élaboré exclusivement à partir de fromage à l'exclusion de tout autre substitut et est livré de manière séparée dans un contenant à part, les jours où des pâtes sont proposées au menu
- Les fromages à la coupe sont privilégiés (80%). Les fromages AOC/AOP sont présentés au minimum 4 fois / mois.
- Les produits laitiers, laitages et produits pour desserts (flans, crèmes, etc.) doivent être fournis sous marques reconnues. Les DLC, à la date de mise à disposition en office, doivent être d'un minimum de 10 jours. Le conditionnement en vrac est privilégié afin de limiter les emballages et de faciliter la gestion du service.
- Il est proposé au minimum 2 pâtisseries fraîches « maison » par mois pour le scolaire, 1 par mois pour les accueils de loisirs, par semaine pour les crèches. Sont admises, en version

surgelée uniquement, les pâtes feuilletée, brisée et sablée. (60% des pâtisseries sont faites maison)

- Les compotes maison sont privilégiées. Elles ne devront pas être uniquement à base de pommes et sans sucre ajouté.
 - Les fruits doivent avoir atteint leur pleine maturation et sont prêts à être consommés (*une dotation de compote est prévue sur chacune des offices scolaires et accueils de loisirs afin de pouvoir combler un manque de maturité sur des fruits livrés le jour de leur consommation*)
 - Les assaisonnements sont variés et fabriqués maison. Les condiments ne sont pas en libre-service, mais fournis en fonction des mets proposés.
 - Les soupes sont 100% faites maisons
 - Les fonds de sauces bruns et gélatine sont proscrits
 - l'huile d'olive utilisée doit obligatoirement être issue d'une pression à froid
 - Les graisses d'assaisonnement sont d'origines végétales et insaturées, l'apport lipidique est conforme aux recommandations du GEMRCN. L'huile de palme et les huiles hydrogénées sont à proscrire. Pour l'assaisonnement des entrées, le Concessionnaire propose une variété des huiles.
 - Les produits et denrées ne sont pas d'origine OGM ou sont exempts de constituants contenant des OGM.
 - Le recours aux aliments industriels et transformés va à l'encontre des objectifs recherchés par la Collectivité. Leur utilisation est interdit.
 - Le pain sera frais du jour en baguette de 250 g. Il sera 100% bio et local.
- Les pains répondent aux exigences qui visent à limiter la distance parcourue au cours du cycle de vie du produit entre le lieu de fabrication et chacune des offices.

Additifs	<u>A proscrire :</u> - Colorants: E 102, E 104, E110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 126, E 127, E 129, E171, E 172 - Édulcorants: E 950, E 951, E 952, E 954, E 962, E 1201, E 1202 - L'utilisation des édulcorants est interdite - Exhausteurs de gout: E 620, E 621, E 622, E623, E 624, E 625 - Conservateurs: E 210, E 211, E 212, E 213, E 236, E 242, E 249 (nitrite de potassium), E 250 (nitrite de sodium), E 251 (nitrate de sodium) , E 252 (nitrate de potassium), E 319 - Anti- oxydant: E 385 - Anti- agglomérant: E 551, E 552 <u>A</u> <u>éviter :</u> - E407, E223, E341, E471
OGM	Les produits sont étiquetés sans OGM.
Matières grasses	Les huiles, graisses et margarines hydrogénées, huiles de palme et huile d'arachide sont prohibées. Les graisses végétales, à forte teneur en acides gras saturés, sont à éviter.

- Le Concessionnaire tient à disposition des membres de la commission menus :
 - o Les fiches de spécifications détaillées
 - o Les fiches de traçabilité animales
 - o Les fiches recettes
 - o Les fiches techniques
 - o Les pourcentages utilisés de produits frais, de produits surgelés, et de produits appertisés

En cas de demande des membres de la commission des menus, ces informations doivent leur être transmises au moins 15 jours avant le service des repas
- La composition des produits est notée sur chaque reconditionnement alimentaire
- En cas d'épizootie avérée, le Concessionnaire peut déroger à certaines règles énoncées dans la présente convention. Il doit être force de proposition envers la Collectivité afin de proposer d'autres composantes permettant de respecter l'équilibre nutritionnel indispensable aux convives.

ARTICLE 24. LES ANIMATIONS

Les animations, pendant le temps du repas, jouent un rôle clé. Elles contribuent à créer un environnement convivial, à encourager les interactions sociales entre les convives et à promouvoir les bonnes habitudes alimentaires.

A. POUR LA PETITE ENFANCE

Le Concessionnaire propose une animation mensuelle accompagnée de menus à thèmes. Ces animations sont déclinées suivant les grands thèmes suivants.

Pour les parents diversifiant l'alimentation

Le Concessionnaire propose des affiches « légumes du mois », avec idée de recettes, qui peuvent également être transmises par mail aux parents.

Pour les plus grands, ces animations sont déclinées selon les grands thèmes suivants :

- Animation nutritionnelle sur les temps de crèche, à raison d'une fois par mois, découverte des fruits, légumes et du goût (type animation du collectif nutrition santé)
- Semaine du goût
- Fêtes calendaires

B. POUR LE SCOLAIRE

Le Concessionnaire propose des animations accompagnées de menus à thèmes, au nombre d'au moins 10 par année scolaire et par site (Annexe 11). Ces animations sont déclinées selon les grands thèmes suivants :

- Animations nutritionnelles et pédagogiques afin de développer l'éducation à l'alimentation et la découverte du goût auprès des enfants (découverte de fruits, de légumes... rencontre de producteurs, diététique, lutte contre le gaspillage alimentaire...). Certaines sont animées par des intervenants.
- Fêtes calendaires
- Animation spécifique adaptée aux thématiques de la ville. Sur sollicitation de la Collectivité, le Concessionnaire doit pouvoir concevoir des animations entièrement personnalisées.
- Septembre : Moins de miette dans l'assiette, semaine de la lutte contre le gaspillage alimentaire,

Les animations doivent également être en lien avec les projets, dispositifs ou événements de la Ville.

Le calendrier des animations est proposé entre les mois d'avril et juin pour un lancement en début d'année scolaire. Elles sont réalisées en concertation avec le service scolaire.

Les moyens fournis par le Concessionnaire peuvent être matériels, techniques et/ou humains.

Le Concessionnaire pourra également proposer des animations spécifiques issues de son propre catalogue. Ces animations devront respecter le PEDT (Projet Éducatif de Territoire) de la Commune.

Dans le cadre de la politique alimentaire de la Collectivité, cinq (5) animations pédagogiques (Annexe 11) et de sensibilisation sont organisées tout au long de l'année en lien avec le Projet Alimentaire Territorial. Ces animations portent notamment sur les thématiques suivantes :

- La fête provençale,
- Petit-déjeunons ensemble,
- La découverte des produits régionaux,
- La découverte des produits issus de l'agriculture biologique,
- La chasse au gaspillage alimentaire.

Le Concessionnaire s'engage à :

- Faciliter la mise en place de ces animations dans les restaurants et espaces concernés,
- Collaborer activement avec la Collectivité et ses partenaires afin de permettre leur bonne réalisation,
- Respecter la charte du PAT ainsi que l'ensemble des consignes ou demandes qui lui seront formulées dans ce cadre,

- Mettre à disposition les moyens matériels et organisationnels nécessaires afin d'assurer le bon déroulement de ces actions, sans perturber le service de restauration,
- Sensibiliser et mobiliser son personnel pour accompagner et valoriser ces animations auprès des convives.

Ces animations s'inscrivent dans une démarche globale de promotion d'une alimentation durable, locale, équilibrée et respectueuse de l'environnement, conformément aux engagements de la Collectivité.

C. POUR LES ACCUEILS DE LOISIRS

Le Concessionnaire propose des animations accompagnées de menus à thèmes, au nombre d'au moins 8 par année civile et par site. Ces animations sont déclinées selon les grands thèmes suivants :

- Animations nutritionnelles et pédagogiques afin de développer l'éducation à l'alimentation et la découverte du goût auprès des enfants (découverte de fruits, de légumes... rencontre de producteurs, diététique, lutte contre le gaspillage alimentaire...). Certaines sont animées par des intervenants.
- Des ateliers « petits chefs » animés par un(des) représentant(s) du Concessionnaire sont réalisés au minimum deux fois par an. Ils permettent aux enfants de déguster et d'élire leur(s) recette(s) préférée(s).

Ces animations doivent être en lien avec les projets, dispositifs ou évènements de la Ville.

Le Concessionnaire s'engage à remettre à la Collectivité, en fin d'année scolaire, le programme détaillé des animations prévues pour l'année scolaire suivante, accompagné d'un calendrier prévisionnel. Ce programme est élaboré en concertation avec le service animation des accueils de loisirs, afin d'assurer la cohérence des actions proposées avec les projets pédagogiques en place.

Le programme et le calendrier devront être validés par la Collectivité avant leur mise en œuvre.

Les moyens fournis par le Concessionnaire peuvent être matériels, techniques et/ou humains. Le Concessionnaire pourra également proposer des animations spécifiques issues de son propre catalogue. Ces animations devront respecter le PEDT (Projet Éducatif de Territoire) de la Commune.

La Collectivité se réserve la possibilité de solliciter la réalisation d'animations complémentaires. Elle en informera le Concessionnaire au moins un mois avant la date souhaitée, afin de permettre leur bonne préparation et organisation.

ARTICLE 25. COMMUNICATION

Le Concessionnaire a en charge la communication auprès des enfants et des familles (scolaire, accueils de loisirs de loisirs et crèche).

Cette communication doit permettre à tous les convives et les familles d'être informés en permanence sur la prestation alimentaire et le service de restauration.

Un support internet et/ou une **application mobile** sont proposés. Ils doivent être détachés du compte financier. Sur demande, des supports « non-numériques » pourront être demandés.

Un affichage est effectué dans tous les restaurants sur les panneaux prévus à cet effet.

La liste des allergènes présents dans les recettes proposées quotidiennement est communiquée à l'attention des différentes typologies de convives.

Le Concessionnaire fournit tous les supports de communication permettant une information fluide et efficace.

Cependant la Collectivité veut pouvoir, de son côté, communiquer sur l'ensemble des constituants de la restauration. Pour cela le Concessionnaire assure un accompagnement et un soutien et apporte sa compétence dans la rédaction de l'information.

ARTICLE 26. AFFICHAGE DES MENUS

Les menus doivent être affichés à la charge du Concessionnaire dans tous les sites de distribution des repas à un endroit qui est fixé par la Collectivité.

Les éventuels changements de menus doivent avoir reçu l'aval de la Collectivité.

Les menus sont présentés sous une forme attractive et signalent les produits bios, les produits à faible impact environnemental et les produits labellisés. Ils contribuent à valoriser la volonté de la Collectivité à s'engager dans une alimentation collective plus saine et plus durable. Ils sont adaptés à chacune des typologies de convives, dans le respect de l'équilibre alimentaire.

Pour les crèches, en plus de l'affichage des menus classiques, le Concessionnaire doit prévoir l'affichage et la proposition d'idées recettes à destination des parents des bébés pour l'introduction des « légumes particuliers ».

ARTICLE 27. RÉGLEMENTATION

Le Concessionnaire s'engage à respecter, pendant toute la durée du contrat, l'ensemble des dispositions législatives, réglementaires, normatives et techniques applicables à son activité ainsi qu'au service public de restauration collective objet de la présente concession.

À ce titre, le Concessionnaire respecte notamment :

- le Code de la commande publique,
- le Code de la santé publique,
- le Code de la consommation
- le Code rural et de la pêche maritime,
- les règlements européens constituant le « Paquet Hygiène » et leurs évolutions,
- le règlement (UE) n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO),
- les dispositions relatives à la traçabilité des denrées alimentaires,
- les dispositions relatives aux allergènes alimentaires,
- les dispositions applicables à la restauration collective issues des lois EGAlim et Climat et Résilience ainsi que de leurs textes d'application,
- les dispositions relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'économie circulaire, notamment celles issues de la loi AGECL,
- les recommandations nutritionnelles applicables à la restauration collective, notamment celles du GEMRCN dans leur version en vigueur ainsi que les recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS),
- les règles relatives à la protection des données personnelles issues du Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD).

Cette liste n'est pas limitative.

Le Concessionnaire est tenu de se conformer, sans délai et sans indemnité complémentaire, à toute évolution législative, réglementaire, normative ou technique applicable à l'exécution du présent contrat.

Il assure une veille réglementaire permanente et informe la Collectivité de toute évolution susceptible d'avoir une incidence sur les conditions d'exécution du service.

ARTICLE 28. CONTINUITÉ DE SERVICE : STOCK DE SECOURS

En aucun cas un repas froid n'est servi, sauf cas de force majeure ou validation par la Commission des Menus.

Il est entendu par "force majeure" : un événement irrésistible, imprévisible et externe.

Afin de faire face à de telles situations, le Concessionnaire tient disponible un stock de secours permettant un service de repas pour au moins 2 jours de fonctionnement sur la cuisine centrale et 1 jour sur les offices.

Ce stock devra permettre la distribution de repas adaptés en tenant compte de chaque tranche d'âges et chaque typologie de convives. Les menus devront remplir les mêmes conditions qualitatives et quantitatives que les menus courants.

Le stockage se fera sur la cuisine centrale et sur les offices.

Un listing sera tenu à jour en précisant les DLC de chaque produit (des produits à DLC longue seront favorisés).

Afin de lutter contre le gâchis alimentaire, après avis de la Commission des menus, il sera possible de réintégrer les produits, sous condition que cela soit fait aliment par aliment et non en repas complet.

À charge pour le concessionnaire de rétablir le stock de secours au niveau attendu.

ARTICLE 29. INSCRIPTION AU SERVICE DE LA RESTAURATION

L'inscription des usagers au service de restauration s'effectue tout au long de l'année.

Cette prestation est délivrée en présentiel en ligne sur une plateforme dédiée aux familles appelée Portail famille

Une permanence du Concessionnaire qui est installé dans la cuisine centrale.

- Ouverture (une demi-journée - horaires à définir et à intégrer dans le règlement de service)
- Réponses téléphoniques, courriers, courriels répondant aux critères qualité fixés par la Collectivité (format, délais de réponse)

Une interface compatible sera mise en place entre la Ville de Roquefort-La-Bédoule et le Concessionnaire afin que les fichiers enfants/familles soient transmis directement au Concessionnaire qui facturera les repas consommés. Le déploiement de cette interface est à la charge du Concessionnaire.

Les informations détenues par le Concessionnaire au titre de cet article revêtent un caractère confidentiel et ne peuvent en aucun cas être communiquées à des tiers.

En cas de retard dans l'acquittement du tarif des repas d'un usager de la restauration scolaire, le Concessionnaire procède au moins à 2 relances dans un délai de 2 mois, puis, si celles-ci ne sont pas suivies d'effet, informe la Collectivité. Celle-ci décide dans un délai de 1 mois, soit d'étudier la prise en charge des frais de l'usager par les services sociaux, soit de laisser courir le recouvrement contentieux par le Concessionnaire. Faute de réponse de la Ville sous le délai d'un mois, le Concessionnaire poursuivra le recouvrement contentieux.

L'état des impayés est constamment tenu à jour et un bilan en est effectué chaque trimestre par le Concessionnaire et la Collectivité qui en tirent les conséquences qui s'imposent.

L'exclusion d'un usager ne peut se faire qu'avec l'accord de la Collectivité.

ARTICLE 30. COMMANDE DES PRESTATIONS

Le Concessionnaire doit préparer un nombre de repas suffisant pour servir tous les usagers. La gestion des repas occasionnels, en effet, la préparation du nombre de repas supplémentaires et l'organisation de la livraison de ces repas sont de la responsabilité du Concessionnaire.

Le nombre de repas effectivement distribués sert de base :

- À la facturation et aux ajustements des prix unitaires ;
- Au calcul de la compensation tarifaire des repas.

Par repas effectivement distribués, il faut entendre :

- pour les adultes : le nombre de repas effectivement servis
- pour les enfants le nombre de repas ajustés le matin du jour de consommation

Crèches

La commande prévisionnelle sera déclarée au Concessionnaire le jeudi avant 12h00 pour la semaine qui suit.

La commande définitive sera communiquée la veille avant 14h00

Scolaire

La commande prévisionnelle sera déclarée au Concessionnaire le jeudi avant 12h00 pour la semaine qui suit.

La commande définitive sera communiquée le jour même avant 09h30, lors du pointage effectué par les agents de la Collectivité. Elle précise le nombre de repas par typologie de convives sur chaque point de distribution.

Par exception, dans les circonstances suivantes :

- Sorties, voyages, journées pédagogiques... la commande initiale sera passée une semaine à l'avance

Pour les collations, la commande des produits se fera le vendredi pour une livraison la semaine suivante.

Agents communaux

La commande définitive sera communiquée au délégataire le jeudi avant minuit pour la semaine qui suit.

Le Concessionnaire met en place un système afin de procéder au pointage des repas pris.

Les listes de pointage par classe et par site sont transmises quotidiennement par le Concessionnaire aux représentants de la Collectivité.

ARTICLE 31. HORAIRES ET CONDITIONS DU SERVICE DE RESTAURATION

A. LES RESTAURANTS SCOLAIRES ET LES ACCUEILS DE LOISIRS

Le restaurant de l'école maternelle organise le service des repas entre 11h 30 et 13h30 les Lundis, Mardis, Jeudis et Vendredis

Le restaurant de l'école élémentaire organise le service des repas entre 12h00 à 13h45. Les Lundis, Mardis, Jeudis et Vendredis

Le restaurant de l'accueils de loisirs est ouvert entre 11h30 et 13h30 les Mercredis ainsi que pendant les petites et grandes vacances.

Les horaires peuvent être modifiées par la collectivité en raison d'une nouvelle organisation interne ou tout autre motif que la collectivité jugera nécessaire.

B. LES CRÈCHES

Le temps repas débute à compter de 11h00 et s'étend jusqu'à 14h pour les plats à réchauffer, en fonction du respect du rythme de sommeil de chaque enfant.

Les horaires d'intervention pourront être modifiés à l'initiative de la Collectivité, en fonction de l'évolution des services, des besoins des usagers ou de l'organisation des sites.

ARTICLE 32. APPROVISIONNEMENT, CONDITIONNEMENT, TRANSPORT, LIVRAISON et SERVICE DES REPAS

A. CONDITIONS GÉNÉRALES D'APPROVISIONNEMENT

L'approvisionnement en denrées prend en compte l'aspect nutritionnel des aliments transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides, protides. Il est effectué selon les prescriptions qualitatives et quantitatives et les règles d'hygiène concernant les denrées alimentaires.

Le Concessionnaire doit effectuer des contrôles à réception des marchandises dans le cadre de ses autocontrôles. Il fait une synthèse des incidents dans le compte-rendu d'activité demandé lors des commissions menus selon les dispositions du Chapitre 7.

Par ailleurs, le Concessionnaire doit pouvoir fournir les preuves de la traçabilité des aliments notamment en matière d'approvisionnement en viandes et en poissons. Le Concessionnaire apporte un soin particulier à la traçabilité des produits à faible impact environnemental et des produits bios. Les poissons sont issus d'espèces non menacées.

B. SUIVI DES QUANTITÉS D'ALIMENTS

Le Concessionnaire suit les quantités d'aliments achetés et distribués dans le courant de l'exercice. Il restitue à la Collectivité une synthèse de ces quantités lors de différent rapport de suivi : dans le rapport trimestriel et dans le compte-rendu d'activité annuel.

C. CONDITIONNEMENT DES REPAS

Les repas sont conditionnés en bacs gastronomes inox, fermés par couvercle, conformément aux règles d'hygiène en vigueur, de manière à garantir la sécurité sanitaire, la bonne conservation et la facilité de service, et dans le respect des dispositions de la loi AGEC relatives à la réduction et à la suppression des contenants plastiques à usage unique.

Les denrées alimentaires destinées aux repas des enfants de la crèche, du scolaire et du centre de loisirs sont conditionnées en bacs gastronomes collectifs, utilisables dans un four spécialement conçu pour le réchauffage des plats, en séparant chaque catégorie de repas commandés.

L'étiquetage doit être conforme aux dispositions en vigueur (notamment à celle du code de la consommation) relative à l'indication de la date et du lot de fabrication. L'étiquetage des dates de fabrication et des dates de péremption doit être visible (en gros caractère et en gras).

D. TRANSPORT DES REPAS ET LIVRAISON DES REPAS

Les repas sont livrés dans les différents points de distribution suivant le principe de la liaison chaude au moyen de véhicules réfrigérés électrique (type LIGIER PULSE 4). Le(s) véhicule(s) et leur entretien sont à la charge du Concessionnaire.

L'attitude des chauffeurs/livreurs doit être exemplaire en matière de conduite et de sécurité et notamment à l'approche des sites de restaurations. Ils respectent les consignes de sécurité en matière d'ouverture et de fermetures des portails d'accès aux établissements.

Les chauffeurs livreurs doivent être titulaires d'un permis de conduire valide. Le Concessionnaire s'assure de cette conformité et en assume l'entière responsabilité.

En conséquence, les livraisons doivent être effectuées comme suit :

Crèches

Du lundi au vendredi entre 8h et 8h30

Les réajustements sont réalisés avant 9h45

Scolaire

Maternelle : Du lundi au vendredi avant 11h

Le réajustement doit être réalisé dans des horaires qui permettent de respecter les bonnes conditions de réchauffe et de service.

Accueils de loisirs

Maternelle : Du lundi au vendredi avant 11h30

Le réajustement doit être réalisé dans des horaires qui permettent de respecter les bonnes conditions de préparations, de réchauffe et de service.

La Collectivité se réserve la possibilité, en cas de nécessité de service, d'ajouter un ou plusieurs points de livraison supplémentaires. Dans cette hypothèse, le Concessionnaire prendra à sa charge l'ensemble des moyens matériels nécessaires au transport, à la conservation et au service des repas sur ces nouveaux sites.

Les repas destinés aux agents municipaux sont, à ce jour, consommés au sein des deux écoles. Toutefois, la Collectivité se réserve la possibilité de faire évoluer l'organisation de la distribution à partir du 1^{er} septembre 2026, notamment pour permettre, si nécessaire, la livraison directe des repas à certains services municipaux, tels que la Police Municipale.

Cette évolution organisationnelle pourra intervenir à tout moment durant l'exécution du marché, sans que le Concessionnaire ne puisse s'y opposer.

Le Concessionnaire mettra en œuvre tous les moyens nécessaires pour assurer cette adaptation dans de bonnes conditions de continuité de service, sans coût supplémentaire pour la Collectivité ni modification du prix du repas.

E. SERVICE DES REPAS

Les repas sont servis aux enfants et aux adultes, pendant le temps scolaire et lors des accueils de loisirs :

- par le personnel municipal sur le site de l'école maternelle ;
- par le personnel du Concessionnaire au sein du self de l'école élémentaire.

Le Concessionnaire assure l'ensemble des opérations en matière de dressage des plats, de remise en température et de service pour garantir la bonne qualité de la prestation.

Le Concessionnaire effectue le découpage des fruits nécessaire et adapté aux besoins des enfants.

Toutes les opérations d'entretien courant des locaux et des ustensiles sont assurées par le personnel du Concessionnaire. Les produits et matériels nécessaires à ces entretiens sont fournis par le Concessionnaire.

Le Concessionnaire veillera à prendre en charge le débarrassage des tables les mercredis sur les temps scolaires.

La surveillance des enfants pendant le temps de la restauration reste sous la totale responsabilité de la Collectivité.

Il est rappelé que toute marchandise extraite des offices pour toute consommation est formellement interdite et constitue une faute lourde pouvant entraîner des sanctions qui pourront aller jusqu'au licenciement.

En cas de récidives du personnel du Concessionnaire, la Collectivité peut mettre fin au contrat aux seuls torts du Concessionnaire

ARTICLE 33. DÉMARCHE DE LABELLISATION « ECOCERT » EN CUISINE

Le Concessionnaire s'engage à engager une démarche de labellisation ECOCERT "En Cuisine" dès le démarrage de la concession, conformément aux objectifs de développement durable et de qualité fixés par la Collectivité.

Cette démarche devra permettre d'atteindre les critères du niveau 1 du label ECOCERT « En Cuisine » dans un délai défini contractuellement avec la Collectivité. L'obtention du niveau 2 constitue un engagement contractuel du Concessionnaire et devra intervenir au plus tard à l'issue de la deuxième année d'exploitation.

Le Concessionnaire devra :

- fournir, dans les six mois suivant le démarrage du contrat, un plan d'action de labellisation précisant les étapes, les actions correctives et les moyens mis en œuvre pour l'obtention du label ;
- produire les justificatifs de dépôt de dossier et de suivi d'audit auprès de l'organisme certificateur ;
- informer régulièrement la Collectivité de l'avancement de la démarche et des résultats obtenus (nombre de "carottes" attribuées).

Le maintien et l'amélioration du niveau de labellisation durant toute la durée de la concession feront l'objet d'un suivi contractuel annuel, intégré au comité de pilotage.

L'entière responsabilité de sa prise en charge financière de la labellisation sera supportée par le Concessionnaire

Le non-respect de cette obligation pourra entraîner l'application de pénalités contractuelles ou la mise en œuvre d'un plan de redressement validé par la Collectivité.

CHAPITRE 4. LES MOYENS HUMAINS

La qualité de la prestation est en premier lieu liée à la qualité des produits utilisés.

Néanmoins la qualité des hommes et des femmes qui œuvrent au quotidien sur les sites est toute aussi importante.

L'encadrement et la motivation de ces équipes sont également à la hauteur des attentes de la Collectivité.

Le Concessionnaire recrute et rémunère l'équipe nécessaire au bon fonctionnement du présent contrat. Il s'assure de la compatibilité de la santé de ses collaborateurs avec les exigences liées à la profession de restaurateur en cuisine collective et de leur moralité.

ARTICLE 34. REPRISE DU PERSONNEL

Il est précisé que par application de l'avenant n°3 à la convention collective nationale des entreprises de restauration de collectivités, le personnel du Concessionnaire sortant fait l'objet d'une reprise par le nouveau Concessionnaire.

Les effectifs du Concessionnaire actuellement affectés au contrat de la restauration pour la Ville de Roquefort-La-Bédoule sont listés en Annexe 17 (BPU-DQE).

L'exactitude de cette dernière ne peut engager la responsabilité de la Collectivité, dès lors qu'il s'agit d'indications fournies par le Concessionnaire sortant.

À l'expiration du contrat, pour quelque cause que ce soit et à quelque titre que ce soit, les parties conviennent expressément de faire application des dispositions légales et conventionnelles en vigueur en ce qui concerne le personnel affecté à sa réalisation.

La Collectivité fournit par écrit au Concessionnaire les coordonnées de son successeur de façon à lui permettre de respecter son obligation de communication des documents sociaux prévus par la Convention Collective.

Le Concessionnaire s'engage à remettre à la Collectivité, sous sa responsabilité et pour communication les éléments de sa masse salariale, ainsi que les évolutions envisagées jusqu'à la fin du marché.

ARTICLE 35. AGENTS DU CONCESSIONNAIRE

Le Concessionnaire recrute et affecte au fonctionnement du service le personnel, en nombre et en qualification, qui lui est nécessaire pour remplir sa mission. La Collectivité pourra demander de revoir l'effectif à la réalisation d'une prestation de qualité.

Dans le cadre de ses missions, le Concessionnaire tient à disposition de la Collectivité un organigramme détaillé des personnels prévus pour la fabrication, la livraison et le service des repas du périmètre de la concession. Le nombre de personnels, la nature des contrats de travail et les qualifications sont clairement présentés.

La Collectivité exige une continuité de service et une qualité de service identique sur la durée du contrat.

À ce titre, le Concessionnaire doit par le biais de l'organisation de ses moyens (humains/matériels) assurer à la Collectivité une certaine stabilité de schéma organisationnel (limiter le turn-over impactant le service à des postes clés).

Personnels intervenant au sein d'un accueil collectif de mineurs

En application de l'article R.227-2 du Code de l'Action Social et de la Familles (CASF) qui dispose que *« toute personne intervenant au sein d'un accueil collectif de mineurs, même en cas de participation ponctuelle, doit figurer sur la fiche complémentaire de déclaration transmise au Service Départemental à la Jeunesse à l'Engagement et aux Sports (SDJES), afin que la vérification de leur honorabilité soit effective »*. Le Concessionnaire est dans l'obligation de fournir à la Collectivité, avant chaque rentrée scolaire, la liste de l'ensemble de son personnel qui est susceptible d'entrer dans les écoles : personnel présent dans les offices, agents de livraison des repas et du pain.

Cette liste doit contenir pour chaque personne :

- son nom
- son prénom
- sa date de naissance
- son lieu de naissance et, si la personne est née à l'étranger, les noms et prénoms de ses parents ainsi que leurs dates et lieux de naissance.

Cette liste doit être actualisée en cours d'année dès qu'un mouvement de personnel intervient.

Représentants du Concessionnaire

Le Concessionnaire est tenu d'avoir en permanence un interlocuteur auprès de la Collectivité. Celui-ci a notamment l'obligation de participer à toutes les réunions à l'initiative de la Collectivité qui peuvent avoir un impact sur le service de restauration collective.

Le nom et la qualité de cet interlocuteur sont portés à la connaissance de la Collectivité un mois avant sa prise de fonction effective.

Ce représentant doit pouvoir être joint pendant les horaires Mairie pour faire part des motifs d'insatisfaction majeure (sur les plats, la qualité, les toxi-infections, ...) et doit impérativement être joignable sur le temps de repas servis aux convives.

En cas d'absence ou d'indisponibilité, le Concessionnaire nomme un remplaçant du responsable qui doit offrir la même disponibilité.

Le (la) responsable restauration, le (la) chef(fe) de production/cuisine, et le (la) responsable des offices correspondant aux CV proposés sont obligatoirement les personnes qui assurent la gestion du site, lors de l'ouverture, et ce pour une durée minimale de 2 ans sauf demande contraire de la Collectivité.

Le Concessionnaire doit notamment garantir la continuité du service en toute occasion notamment par l'embauche de personnel remplaçant le personnel habituel absent et possédant des qualifications équivalentes.

Le Concessionnaire informe en temps réel, par écrit, le représentant de la Collectivité des mutations ou remplacements des personnels encadrants.

La Collectivité se réserve la possibilité de demander au Concessionnaire le remplacement et/ ou la mutation d'un ou plusieurs personnels dont le travail et/ou le comportement nuit(sent) au bon fonctionnement du service.

ARTICLE 36. LES STRUCTURES D'ENCADREMENT

Le Concessionnaire assure une structure d'encadrement et d'appui :

- Les noms, les qualités, coordonnées et localisation de ces personnes ou services sont précisés.
- La présentation du responsable hiérarchique et de son périmètre de responsabilité sur d'autres sites.
- La définition de la répartition des champs de responsabilités entre l'équipe de la cuisine et la structure d'encadrement. La structure d'encadrement se définit comme la chaîne hiérarchique entre l'équipe sur site et le représentant légal du Concessionnaire.
- Les structures d'appui.
- Les champs d'intervention et les positionnements géographiques sont précisés.

ARTICLE 37. LA FORMATION PROFESSIONNELLE

Le Concessionnaire assure la formation de l'ensemble de son personnel et celui de la Collectivité affecté aux services de la restauration (y compris le personnel en charge de l'encadrement de la pause méridienne), et notamment en ce qui concerne :

- L'alimentation bio
- La diététique
- La mise en valeur des plats et des produits
- Les gestes et postures lors du service des repas
- L'utilisation de l'ensemble du matériel des offices
- La sécurité alimentaire, règles d'hygiène (HACCP)
- Les techniques d'accueil, éducation et orientation du choix nutritionnel des enfants, maîtrise du choix dirigé ou conseillé sur les selfs élémentaires
- La cuisine végétarienne
- La mise en œuvre des actions en faveur du Développement Durable
- La confection des textures modifiées
- Le travail en équipe : communication et organisation

Le Concessionnaire s'engage à assurer la formation professionnelle du personnel de la Collectivité dans les mêmes conditions que son propre personnel.

Le Concessionnaire instruit le personnel travaillant dans les locaux affectés au service de restauration collective, des précautions à prendre pour assurer leur propre sécurité et le cas échéant celle des autres personnes présentes dans les établissements.

Le personnel en charge de la petite-enfance, du scolaire et des accueils de loisirs doit recevoir les formations permettant d'acquérir les compétences pour assurer le bien-être des enfants (la psychologie de l'enfant, la santé et la sécurité, ainsi que la pédagogie adaptée à chaque type de public).

Le Concessionnaire doit assurer la formation obligatoire de son personnel en matière :

- De formation aux premiers secours
- De respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- Habilitation électrique (nombre de personnes suffisantes formées en cas

d'absences : congés, maladie...).

Le personnel du Concessionnaire affecté au service des offices à connaissance et est formé aux différents Plans Particuliers de Mise en Sureté (PPMS) (Intempérie, Attentat/Intrusion, Incendie).

Le Concessionnaire fait en sorte, moyennant un délai de prévenance raisonnable, de libérer ses personnels aux heures de formation prévues par la Collectivité

Les attestations de ces formations sont conservées par le Concessionnaire et peuvent être présentées à la Collectivité ou à des organismes officiels de contrôle.

Un compte rendu est transmis dans le cadre du rapport annuel.

Le Concessionnaire s'engage à fournir, au début de chaque année contractuelle, un calendrier prévisionnel des formations destinées au personnel intervenant dans le cadre de l'exécution du contrat.

Ce calendrier précisera les thématiques abordées, les publics concernés, les dates prévues et, le cas échéant, les intervenants extérieurs mobilisés.

ARTICLE 38. LA PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Le Concessionnaire doit doter le personnel de vêtements de travail et des équipements de protections individuelles répondant aux normes d'hygiène et sécurité et adaptés aux différentes missions qui leur sont confiées.

Il doit fournir à son personnel le matériel de nettoyage et d'entretien adapté.

Il prend les dispositions nécessaires pour assurer à ses salariés un suivi médical au travail conforme aux règles du Code du travail.

Le Concessionnaire s'engage à déclarer dans les délais impartis tout accident du travail ou maladie professionnelle concernant ses salariés, à la CPAM. Il doit également les signaler sans délai à la Collectivité ainsi que les mesures mises en œuvre pour assurer la continuité de service et les actions correctives pour éviter la récurrence.

Le Concessionnaire est tenu de respecter l'ensemble des obligations réglementaires en matière de sécurité sur les sites d'intervention.

À ce titre, il doit notamment :

- Élaborer et transmettre à la Collectivité un Plan de Prévention, avant le démarrage de la prestation ou de toute intervention présentant un risque particulier, conformément au Code du travail et à la réglementation en vigueur ;
- Mettre en place un protocole de sécurité « chargement / déchargement » pour toute opération logistique effectuée sur les sites. Ce protocole doit être formalisé, communiqué aux équipes concernées, et validé par la Collectivité.

Ces documents devront être mis à jour régulièrement et tenus à la disposition de la Collectivité ou de tout organisme de contrôle compétent.

CHAPITRE 5. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

ARTICLE 39. PRESTATIONS D'HYGIÈNE ET RESPECT DES PRESCRIPTIONS QUALITATIVES

A. PROVENANCE DES REPAS

Les repas sont élaborés dans la cuisine mise à disposition du Concessionnaire.

B. AGRÉMENT DES CUISINES

Le Concessionnaire doit obtenir tous les agréments sanitaires nécessaires à son activité dans les locaux mis à disposition par la Collectivité.

Le Concessionnaire communique à la Collectivité une copie du courrier de demande et du dossier d'agrément complet dès qu'ils sont adressés aux services de la DDPP. Une copie des courriers de réponses est adressée à la Collectivité dès réception.

Le Concessionnaire est tenu par ailleurs de conserver au froid pendant cinq jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés sur la cuisine centrale.

En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont remis, pour être analysés, aux services officiels de contrôle.

Le Concessionnaire a la charge d'obtention de l'agrément de la cuisine centrale.

C. RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE

Le Concessionnaire est tenu de veiller au strict respect de la réglementation sur l'hygiène de son personnel, mais également des locaux et leurs annexes qui lui sont confiés.

Les locaux, équipements et matériels nécessaires au service doivent, en permanence, être conformes aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur. Il appartient au Concessionnaire de prendre toutes mesures propres à y parvenir.

La Collectivité peut exiger le remplacement de personnel en cas de manquements répétés à ces règles (hygiène corporelle, tenue vestimentaire, respect des règles de gestion de la chaîne du froid...) constatés et signalés de manière formelle au Concessionnaire.

D. MESURES D'URGENCE

La Collectivité peut prendre d'urgence, en cas de carence grave du Concessionnaire, de menace à l'hygiène ou la sécurité publique, toutes décisions, y compris la suspension temporaire du service de restauration.

La liste des menus d'urgence se trouve en Annexe 13.

E. ANALYSES MICROBIOLOGIQUES ET AUDITS HYGIÈNE

Le Concessionnaire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle périodique de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions en vigueur, sur les plats cuisinés à l'avance, sur la cuisine centrale et sur les différentes offices.

Cuisine centrale / Offices des écoles / offices des crèches

Le Concessionnaire délègue auprès d'un laboratoire externe le suivi hygiène et la réalisation :

Nombre d'audit Hygiène réalisé sur la cuisine centrale / an

4 Audits Hygiène

1 audit structure

Nombre d'audit Hygiène réalisé sur chaque office / an

2 Audits Hygiène

1 audit structure

Nombre d'analyses réalisées sur la cuisine centrale / an

24 analyses bactériologiques sur produits finis

4 recherche listéria sur produits finis

8 analyses de surfaces

7 analyses de surfaces avec recherche listéria

1 analyse d'eau microbiologique

1 analyse d'eau chimieD1

2 analyses d'huile de friteuse si présente

Nombre d'analyses réalisées par office / an

3 analyses bactériologiques sur produits finis

6 analyses de surfaces

1 analyse d'eau microbiologique

F. RÉSULTATS DES ANALYSES

Les résultats de ces analyses microbiologiques ainsi que des audits hygiènes effectués sont commentés en commission des menus par le représentant du Concessionnaire ou son responsable hygiène et qualité lorsque les résultats sont non conformes.

En cas d'anomalie ou d'analyse corrompue, une transmission directe (des résultats ou de l'audit) du Laboratoire à la Collectivité est exigée

G. MESURES CORRECTIVES

En cas de non-conformité constatée sur les résultats, le responsable qualité du Concessionnaire est tenu de se déplacer sur site, d'expliquer l'origine de ces mauvais résultats et de notifier par écrit les actions correctives mises en place. Cette démarche est mise en place dans les 5 jours francs au plus tard.

H. MESURES EN CAS DE PROBLÈME GRAVE

Lors de problèmes sanitaires avérés (TIAC par exemple), le Concessionnaire est informé immédiatement.

Il doit prendre toutes les mesures qui s'imposent dans le délai médian de 4 jours, à partir de la date de survenue du premier malade.

Il assiste notamment la Collectivité dans ses actions de communication sur le sujet.

I. PLATS TÉMOINS DANS LES OFFICES

La totalité des plats témoins est réalisée sur la cuisine centrale par le Concessionnaire

Le Concessionnaire fournit, à chaque livraison, les denrées ou plats en quantités nécessaires (100 grammes minimum pour chaque aliment) à la confection de plats témoins sur chacune des offices.

Cette dotation inclut également les sachets de prélèvement, les étiquettes... nécessaires à la réalisation des repas témoins.

Les coûts de réalisation des repas témoins ne donnent pas lieu à une facturation de repas supplémentaires. Ils sont inclus et supportés en totalité par le Concessionnaire.

CHAPITRE 6. DÉVELOPPEMENT DURABLE

ARTICLE 40. LE DÉVELOPPEMENT DURABLE APPLICABLE ET MESURABLE DANS LE MARCHÉ

Les 3 piliers du développement durable sont déclinés à l'échelle de la Collectivité :

- En matière environnementale
- En matière sociale et sociétale
- En matière économique

Une attention particulière doit être portée et développée concernant : l'utilisation de produits éco-labellisés, le tri et la valorisation des déchets, la réduction des consommations énergétiques, les solutions alternatives pour limiter ou remplacer l'utilisation du plastique et de papiers jetables (serviettes, bobines essuie-mains), le renouvellement par du matériel moins énergivore, la mise en place et l'utilisation de véhicules propres (GNV, électriques...) ...

La démarche de développement durable et de RSE proposée fait partie intégrante du contrat.

Le Concessionnaire fournit des éléments permettant à la Collectivité de communiquer sur le sujet et ses résultats.

A. APPROVISIONNEMENTS DURABLES

En application de la LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi EGAlim : 76% d'achats durables, dont 40% d'achats en produits issus de l'agriculture biologique (en valeur euros) et dont 60 % du budget consacré aux « produits carnés et Poissons » devront être EGAlim compatibles, dans les catégories de produits éligibles aux 76 %.

En application de la LOI n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets. N.B Au plus tard le 1er janvier 2024 : les viandes bovines, porcines, ovines et de volaille ainsi que les produits de la pêche sont labellisés ou sous signes de qualité (SIQO).

Le Concessionnaire favorise des approvisionnements durables, tout en respectant la saisonnalité. Il participe par des actions concrètes à la structuration des filières agricoles. Il présente régulièrement l'évolution de son plan alimentaire territorial.

Le Concessionnaire collabore activement avec les acteurs du Projet Alimentaire Territorial (PAT) local et s'approvisionne, dans la mesure du possible, auprès des filières identifiées par ce dispositif. Cette démarche vise à soutenir l'agriculture locale, renforcer les circuits courts et garantir une meilleure qualité des approvisionnements. La Collectivité attache une importance particulière à l'ancrage territorial de la restauration et au développement d'une alimentation durable.

B. LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le gaspillage alimentaire (LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi EGAlim) est un axe de travail prioritaire pour la Ville qui attend des actions concrètes et

mesurables, en lien avec le programme scolaire pour sensibiliser les enfants, obtenir de réels résultats et communiquer auprès des familles.

La lutte contre le gaspillage doit être en lien avec une augmentation de la qualité culinaire de la prestation.

Le Concessionnaire organise, sur toutes les offices, un suivi des pesées des restes en fin de service. De ce constat, des actions d'amélioration sont présentées à la Collectivité.

En complément de ce suivi régulier, le Concessionnaire réalise deux campagnes de pesée complètes par an sur l'ensemble des restaurants. Les résultats de ces campagnes font l'objet d'une analyse détaillée et donnent lieu à l'élaboration d'un plan d'actions visant à réduire le gaspillage alimentaire. Ce plan d'actions, assorti d'objectifs mesurables et d'un calendrier de mise en œuvre, est présenté à la Collectivité et fait l'objet d'un suivi partagé.

La Collectivité impose la mise en place d'une démarche permettant la « redistribution » des surplus alimentaires « encore consommables » de la production de repas du jour.

Dans le cadre de la politique éducative et alimentaire de la Collectivité, des bénévoles mandatés par celle-ci interviennent lors des temps de restauration afin d'accompagner les enfants et de les sensibiliser aux bonnes pratiques.

Leurs missions consistent à guider les enfants depuis la prise du plateau jusqu'à la phase de tri sélectif en fin de repas.

Pendant toute la durée de leur intervention, les bénévoles agissent sous l'autorité exclusive de la Collectivité.

Le Concessionnaire s'engage à :

- Faciliter l'intervention de ces bénévoles dans les restaurants, en leur permettant l'accès aux espaces nécessaires,
- Collaborer activement avec eux afin de garantir le bon déroulement de leurs actions de sensibilisation,
- Mettre à disposition les informations utiles sur les menus, grammages, modalités de service et organisation du restaurant, afin de leur permettre d'accomplir leur mission dans des conditions optimales,
- Respecter et faire respecter par son personnel la présence et le rôle de ces bénévoles, dans un esprit de coopération et de bienveillance,
- Coordonner ses équipes avec les bénévoles pour éviter toute gêne au fonctionnement du service et assurer une communication fluide auprès des convives.

Ces interventions s'inscrivent dans le cadre de la stratégie globale de lutte contre le gaspillage alimentaire, à laquelle le Concessionnaire doit apporter son appui actif et constant.

C. TRI ET VALORISATION DES DÉCHETS

Le Concessionnaire est responsable du tri, de la collecte et de la gestion de l'ensemble des déchets générés par le service, y compris :

- le carton,
- les plastiques,
- les huiles alimentaires usagées,
- et tout déchet valorisable.

À ce titre, il met en œuvre les filières nécessaires de recyclage, de réemploi et de valorisation conformément à la réglementation en vigueur.

Les déchets conventionnels non valorisables (ordures ménagères résiduelles) sont collectés et traités par la Métropole selon ses modalités habituelles.

Toutefois, le Concessionnaire demeure responsable de leur gestion interne jusqu'à leur dépôt dans les conteneurs dédiés, notamment pour le tri, la collecte interne, le conditionnement et l'acheminement depuis les sites concernés.

Cette obligation s'applique à la cuisine centrale ainsi qu'à l'ensemble des offices livrés dans le cadre du présent contrat.

Le Concessionnaire s'engage :

- à assurer sur la cuisine centrale et faire assurer par son personnel sur site scolaire, le tri des déchets en respectant chaque typologie des déchets pour permettre la collecte,
- à former son personnel au tri sélectif,
- à s'adapter aux nouvelles réglementations ou process de compostage mis en place par la Collectivité sans plus-value financière.

Une table de tri est à disposition sur l'office élémentaire de la Commune. Elle est intégrée au mobilier et matériel à charge du Concessionnaire.

Le Concessionnaire dote le restaurant élémentaire d'un « gashi pain » et le restaurant maternel d'une table de tri adaptée (de type chariot) ainsi que d'un « gashi pain ».

D. LIMITATION DES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES

Le Concessionnaire met en place des actions qui visent à réduire les consommations énergétiques sur la cuisine centrale et les offices.

E. BEGES

Le Concessionnaire fournira, sur demande de la Collectivité, son bilan d'émissions de gaz à effet de serre (BEGES)

F. INSERTION DES PERSONNES EN DIFFICULTÉ

Le Concessionnaire met en œuvre les moyens et les actions pour l'insertion des personnes en difficulté.

Le Concessionnaire fournit périodiquement à la Ville la nature des actions menées ainsi que les mesures effectuées.

CHAPITRE 7. SUIVI ET CONTRÔLE DE LA COLLECTIVITÉ SUR LE CONCESSIONNAIRE

ARTICLE 41. DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

A. FRANCEAGRIMER

Dans le cadre des dispositifs de subventions attribuées par FranceAgriMer, le Concessionnaire s'engage à fournir sans délai à la Collectivité l'ensemble des données, justificatifs et documents nécessaires au montage des dossiers, et à apporter toute l'assistance requise pour leur constitution et leur suivi.

le Concessionnaire doit être référencé auprès de FranceAgriMer et maintenir ce référencement pendant toute la durée du marché.

B. MACANTINE.GOUV

Le Concessionnaire s'engage à saisir directement et de manière autonome l'ensemble des informations nécessaires au renseignement de la plateforme nationale macantine.gouv, conformément aux obligations réglementaires en vigueur.

Cette saisie doit être effectuée dans les délais requis, sans qu'il soit nécessaire que la Collectivité en fasse le rappel.

Tout manquement à cette obligation sera considéré comme un manquement contractuel, engageant la responsabilité du Concessionnaire.

ARTICLE 42. LE SUIVI

Un outil de suivi, type portail « extranet », armoire documentaire est déployé afin de faciliter les échanges et le partage ciblé, fiable et sécurisé d'informations avec la Collectivité.

Les différents suivis sont adaptés aux activités.

L'ensemble des données doivent être transmises à la personne en charge du suivi de la Concession de Service Public.

Le nom de la (les) personne(s) en charge du suivi est transmis au démarrage du contrat et actualisé lors de changement.

A. LE SUIVI MENSUEL

Le Concessionnaire doit produire tous les mois un document de suivi reprenant :

- Le nombre total de repas facturés et le chiffre d'affaires suivant les différentes catégories de convives (y compris les prestations annexes) :
 - Nombre de repas par typologie et par site livrés et réajustés
 - Nombre de repas facturés par sites de restauration
 - Montants facturés par sites de restauration
 - Nombre de familles / usagers facturés par sites de restauration
 - Nombre de familles / usagers facturés et tarif
 - État des impayés

B. LE SUIVI SEMESTRIEL D'ACTIVITÉ

Pour faciliter les contrôles que la Collectivité juge nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution, le Concessionnaire préparera et adresse semestriellement un bilan du respect des spécifications :

- Le nombre de repas facturés
- Le chiffre d'affaires suivant les catégories (y compris les prestations annexes et les repas tiers)
- Le tableau d'engagement qualité des produits (frais, locaux, circuit-court...)
- Les indicateurs EGalim (produits SIQO dont bio)
- Le suivi des effectifs de personnel,
- Le tableau de suivi des formations
- Le suivi des animations
- Les tableaux de suivi du gaspillage alimentaire
- Le suivi des dépenses d'entretien et maintenance
- Le suivi des dépenses de renouvellement et de la provision correspondante,
- Le tableau de suivi des rénovations travaux (plan de charge, planning)

Dans le cadre du contrôle des pourcentages d'achats au titre de la Loi EGalim, le Concessionnaire peut être amené à produire toutes les factures d'achats justificatives.

C. LES COMMISSIONS

Commission de restauration :

La Collectivité organise deux commissions de restauration par an, réunissant des représentants de la Ville, des parents d'élèves et le Concessionnaire. Ces réunions sont convoquées à l'initiative de la Collectivité.

Elles ont pour objectifs de :

- Formuler une appréciation globale de la prestation fournie, notamment sur la base des retours qualité ;
- Échanger sur les animations réalisées et à venir ;
- Valider les propositions d'animations ou d'actions spécifiques présentées par le Concessionnaire ;
- Faire un point d'avancement sur les prestations en cours ;
- Identifier et analyser les dysfonctionnements éventuels ;
- Proposer et suivre la mise en œuvre d'actions correctives ;
- Envisager des actions préventives dans le cadre du projet global de restauration de l'établissement ;
- Émettre des propositions d'amélioration, les évaluer en termes de qualité et de faisabilité, sans incidence sur les coûts contractuels ;
- Recadrer les prestations si nécessaire, afin de garantir la conformité au contrat en vigueur ;
- Répondre aux interrogations des convives et de leurs familles.

Commission menus :

Une commission des menus est organisée environ 15 jours avant chaque période de vacances scolaires. Elle réunit des représentants de la Collectivité et le Concessionnaire.

Le Concessionnaire présente les projets de menus pour la période à venir. Cette commission a pour objectif de passer en revue, commenter et ajuster les menus proposés, en veillant à leur conformité

avec les engagements contractuels, les obligations réglementaires (GEMRCN, loi EGalim) et les attentes des usagers.

La Collectivité se réserve le droit d'ajuster la fréquence de ces réunions en fonction des besoins.

D. SUIVI EXTERNE

Pendant toute la durée d'exécution du marché, la Collectivité fera réaliser, au frais du Concessionnaire, trois (3) audits inopinés, par an, portant sur l'ensemble des éléments de la prestation.

Ces audits seront réalisés par un cabinet indépendant désigné par la Collectivité. À ce titre, le Concessionnaire s'engage à contractualiser avec ce cabinet dans des conditions compatibles avec les exigences du présent marché.

Les audits porteront sur l'ensemble des éléments de la prestation, incluant notamment (liste non exhaustive) :

- La qualité des denrées alimentaires utilisées,
- Les quantités de denrées utilisées et servies,
- La qualité gustative des repas,
- Le respect des DLC, DDM et des conditions de stockage,
- Le respect du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS),
- La compétence et l'organisation des équipes,
- La formation des personnels,
- Les actions de communication et d'animation,
- Les conditions de mise en œuvre du service,
- Et plus généralement, le respect des engagements contractuels.

À ce titre :

- Le choix du cabinet relève exclusivement de la Collectivité,
- Le Concessionnaire ne pourra s'opposer à ce choix,
- L'ensemble des coûts afférents à ces audits est intégralement à la charge du Concessionnaire,
- Le Concessionnaire ne pourra se soustraire à ces contrôles et devra fournir l'ensemble des documents demandés et répondre aux sollicitations formulées.

Ces audits sont réalisés, sans information préalable du Concessionnaire, afin de garantir une évaluation en conditions réelles d'exploitation. Ils ont pour objet de vérifier la conformité de la prestation aux exigences contractuelles, réglementaires et aux bonnes pratiques professionnelles.

E. SUIVI DE LA SATISFACTION

L'exploitation du service concédé suppose que le Concessionnaire assure la bonne qualité nutritive, gustative et organoleptique des repas, laquelle constitue un objectif prioritaire de la prestation.

Le Concessionnaire est garant de la satisfaction des usagers et de la qualité du service de restauration.

À cette fin, le Concessionnaire met en place un système qualité adapté permettant de recueillir les avis des usagers, d'en assurer le suivi, d'en tirer les actions correctives nécessaires et d'en vérifier l'efficacité. Ce système est soumis à l'agrément de la Collectivité.

Les enquêtes déployées doivent permettre de distinguer clairement la satisfaction des convives, leurs attentes, ainsi que celles des familles.

Dans ce cadre, le Concessionnaire réalise chaque année :

- une enquête BVA par site auprès des convives,
- une enquête BVA par site auprès des familles.

Les résultats de ces enquêtes sont analysés par le Concessionnaire et présentés à la Collectivité. Ils donnent lieu, le cas échéant, à la définition et à la mise en œuvre d'actions correctives ou d'amélioration, assorties d'un suivi dans le temps.

Le Concessionnaire s'engage également à mettre en place des tests culinaires auprès des enfants afin d'identifier, à partir d'un panel de recettes proposées, leurs préparations préférées. Les résultats de ces tests sont pris en compte dans l'élaboration des menus, dans le respect des exigences nutritionnelles, réglementaires et contractuelles applicables.

La Collectivité impose, à cet égard, une obligation de résultat sur laquelle elle effectue un contrôle et un suivi particulier.

Le Concessionnaire assure les conséquences de ce contrôle de façon permanente et en tire les actions correctives nécessaires.

Le bilan des dysfonctionnements, les résultats des enquêtes de satisfaction, les conclusions des tests culinaires ainsi que les actions correctives engagées par le Concessionnaire pour répondre aux attentes des usagers sont présentés lors de chaque commission des menus. Ils font l'objet d'un suivi global par la Collectivité.

Dans le cadre du suivi de la prestation, des parents d'élèves peuvent être amenés à venir consommer la prestation du jour dans un ou plusieurs restaurants scolaires.

ARTICLE 43. CONTRÔLE DU RESPECT DES PRESCRIPTIONS QUALITATIVES

Le Concessionnaire prépare pour chaque commission de restauration un bilan du respect des spécifications et tient compte des indicateurs suivants :

a) Données relatives à la salubrité

Observations et remarques effectuées lors de contrôles par le Concessionnaire ou par des intervenants spécialisés et mesures adoptées pour pallier les déficiences le cas échéant.

Remarques des contrôleurs sanitaires et autres contrôleurs.

b) Données nutritionnelles

Observations et remarques effectuées lors de contrôles par le Concessionnaire ou par des intervenants spécialisés et mesures adoptées pour pallier les déficiences le cas échéant.

Remarques des contrôleurs.

Bilan de la nature et de la structure des repas servis.

Bilan des repas refusés.

A. Données qualitatives/Loi EGalim

Bilan des fréquences d'apparition des aliments.

Bilan des remarques des usagers et des représentants de la Collectivité.

Prise en compte du cahier des suggestions mis en place par le Concessionnaire.

Part et Nature des différents produits alimentaires utilisés.

B. Données quantitatives

Suivi des quantités achetées et distribuées.

Bilan des quantités en stocks.

C. Indicateurs qualitatifs mesurables

Lors des commissions des menus, le concessionnaire présente les indicateurs qualité définis conjointement avec la Collectivité.

ARTICLE 44. TRANSMISSION DES DOCUMENTS DE CONTRÔLE À LA COLLECTIVITÉ

Pour permettre à la Collectivité de suivre et de contrôler le fonctionnement du service public de restauration, le Concessionnaire fournit à la Collectivité, chaque année un pré-rapport annuel comprenant un compte-rendu d'activité, un compte-rendu technique et un rapport financier portant sur le dernier exercice clos conformément aux dispositions prévues.

Ce pré-rapport transmis par courriel un mois avant, permet au travers d'échanges entre la Collectivité et le Concessionnaire d'affiner la rédaction du compte rendu d'activité (ou rapport annuel d'activité) définitif remis au plus tard le 1^{er} juin de chaque année.

Le retard dans la production de ce rapport entraîne l'application des pénalités de retard définies à l'Article 60 du présent contrat.

ARTICLE 45. DOCUMENTS PRÉVISIONNELS : COMPTES PRÉVISIONNELS

Le Concessionnaire calcule les prix unitaires sur lesquels il s'engage à partir d'un compte prévisionnel d'exploitation figurant en Annexe 18. Ainsi doit apparaître sur ce document le résultat d'exploitation prévu, le détail précis des frais de siège et la marge du Concessionnaire.

Le compte prévisionnel d'exploitation fait apparaître l'ensemble des ressources dites non directes du Concessionnaire (remise fournisseurs, allègement de charges) ainsi que les charges de structure afférentes à l'établissement.

Ces comptes doivent également comporter un bilan prévisionnel, reprenant notamment les investissements prévus et leurs amortissements.

Le Concessionnaire doit s'engager sur les méthodes et principes comptables qui lui ont servi à bâtir ces comptes et lui servent à tous les rapports annuels.

ARTICLE 46. COMPTES-RENDUS DE FIN D'ANNÉE

A. COMPTE-RENDU D'ACTIVITÉ

Pour la Collectivité, le Concessionnaire restitue les informations suivantes sur l'exploitation du service :

- La quantité des denrées. Il s'agit des quantités d'aliments achetés et distribués, conformément au suivi demandé dans le Chapitre 7 et d'un état des stocks en quantité. IL renseigne la part des denrées utilisées pour les catégories suivantes : Produits BIOS, Produits à faible impact environnemental, Produits issus de l'agriculture raisonnée, Produits Labellisés.
- Le nombre total de repas
Il convient de distinguer dans des tableaux séparés :
 - Le nombre de repas servis par typologie de repas et leur évolution,
 - Le nombre total de repas facturés aux familles, par typologie
 - Le nombre de passages annuels facturés à la Collectivité.

- Le personnel, Il s'agit de la liste nominative des effectifs du service en nombre et qualification des agents et l'évolution de leur rémunération, ainsi que des taux de rotation et d'absentéisme du personnel et de leur formation et de leur évolution.
- Un bilan quantitatif et qualitatif des animations réalisées dans lequel il porte un regard critique sur l'adhésion des enfants.
- Le suivi ECOCERT en cuisine
- Le tableau de bord « Développement Durable »
- Les modifications éventuelles de l'organisation du service. Les évolutions significatives sont analysées par le Concessionnaire et justifiées à la Collectivité. Des justificatifs peuvent être demandés par la Collectivité.
- La valorisation des actions engagées visant à redonner aux associations locales les surplus de production de repas.
- La valorisation des actions engagées pour la collecte et le compostage des déchets alimentaires.
- Les actions engagées visant à lutter contre le gaspillage alimentaire.

B. COMPTE-RENDU TECHNIQUE

Le Concessionnaire présente dans cette partie l'évolution générale des ouvrages et matériels, à savoir :

- Contrat d'entretien préventif des matériels et dépenses afférentes
- Entretien curatif des matériels et dépenses afférentes
- Achats d'équipements et de matériels effectués en renouvellement par nature et par montant et préconisations pour l'exercice à venir.
- L'ensemble des adaptations ou travaux à envisager (notamment en cas de progrès technologique) et les estimations correspondantes
- L'inventaire des matériels mis à jour des dates d'acquisition

C. RAPPORT ANNUEL FINANCIER

Le rapport annuel financier devra se présenter sous la même forme d'un exercice à l'autre afin de permettre l'analyse de l'évolution financière (sous réserve des demandes de modifications et/ou précisions demandées par la Collectivité).

Il comprend quatre éléments :

a) Une analyse des conditions financières d'exploitation

Ce document rappelle les conditions économiques générales de l'exercice. Il analyse l'évolution des charges (fixes/variables) et des produits sur l'exercice et commente l'évolution des postes de bilan, comme les stocks, créances sur les clients et impayés, à la fois par rapport aux comptes prévisionnels éventuellement révisés et par rapport aux comptes des exercices précédents.

b) Un compte de résultat

Le Concessionnaire produit des comptes de l'exploitation du service concédé pour chacun des exercices écoulés. Est utilisé à cet effet, la notion de compte de résultat défini dans le plan comptable général français applicable aux entreprises privées, à la date de clôture du compte de résultat.

La présentation de ce compte de résultat doit être conforme au compte de résultat contractuel renseigné par le Concessionnaire (Annexe 18). Il doit faire apparaître en détail l'ensemble des postes.

Ce compte est fourni à la Collectivité.

- **Au crédit** : les produits du service revenant au Concessionnaire, les compensations tarifaires et les transferts pour le remboursement des charges supportées pour la Collectivité ainsi que les mêmes natures de montants pour l'exercice précédent,
- **Au débit** : les dépenses propres à l'exploitation, avec le détail par nature des charges de fonctionnement (denrées, personnel, entretien et réparation, frais généraux...), des charges d'investissement (dotation aux amortissements des ouvrages et matériels) et leur évolution par rapport à l'exercice précédent, les redevances, les charges supportées par la Collectivité pour le compte du Concessionnaire, ainsi que les frais financiers.

Le détail des frais de sièges, leur évolution, doit être indiqué clairement.

Le solde du compte de résultat fait apparaître l'excédent ou le déficit d'exploitation.

c) Un bilan

Le Concessionnaire produit le bilan de clôture de l'exercice de l'exploitation du service concédé. Est utilisé à cet effet, la notion de bilan définie dans le plan comptable général applicable aux entreprises privées.

Ce bilan comprend :

- **Au crédit** : les créances du Concessionnaire sur la Collectivité et sur les usagers, y compris, les créances douteuses ou en contentieux, la trésorerie, les stocks, les immobilisations et amortissements afférents, à la date de clôture et à la date d'ouverture pour comparaison,
- **Au débit** : les sources de financement utilisées et toutes les dettes vis-à-vis des tiers, ainsi que le résultat de l'exploitation du service concédé tel que défini par le compte de résultat.

d) Des annexes

- Chiffre d'affaires

Le Concessionnaire présente une décomposition du chiffre d'affaires figurant dans son compte de résultat par type d'utilisateur et par type de prestation.

- Charges d'exploitation

Le Concessionnaire présente une décomposition des charges d'exploitation figurant dans son compte de résultat par type de repas et par type de prestation.

Dans l'hypothèse où le Concessionnaire prévoit une provision pour renouvellement des matériels de la concession, le compte rendu financier fait état des matériels effectivement renouvelés et des provisions constituées à ce titre.

Dans le cas d'un dépassement des dépenses, celui-ci reste à la charge du Concessionnaire ; dans le cas d'un solde positif de provisions, la Collectivité décide de l'affectation qu'elle compte y donner ou acte un report sur les exercices suivants.

- Frais personnel

L'évolution des frais de personnel est analysée par le Concessionnaire et justifiée auprès de la Collectivité.

- Frais administratifs

Ces frais peuvent recouvrir des fournitures, des honoraires de gestion, de comptabilité, de sous-traitance informatique, de conseil juridique. Le Concessionnaire donne la liste précise par catégorie des frais concernés et le mode de prise en charge facilement contrôlable par la Collectivité.

En fin d'exercice, le Concessionnaire doit restituer un détail de ces frais, que la Collectivité peut contrôler sur demande de justificatif. Le cumul de ces frais doit coïncider avec les lignes correspondantes du compte de résultat détaillé.

- État informatif et social des impayés (La totalité des impayés reste à la charge du Concessionnaire)

ARTICLE 47. CONTRÔLES EXERCÉS PAR LA COLLECTIVITÉ

Pendant la durée d'exploitation du service, la Collectivité se réserve la possibilité d'effectuer des contrôles. Notamment : un contrôle de l'entretien, un contrôle hygiénique et sanitaire, un contrôle quantitatif et qualitatif des menus et des repas et un contrôle des mesures de sécurité. Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment, et éventuellement par l'intermédiaire d'agents d'intervenants extérieurs spécialisés choisis par la Collectivité. Ils ne dispensent en aucun cas du contrôle assuré par le Concessionnaire.

À ce titre le Concessionnaire s'engage à laisser libre accès à cet organisme après qu'il ait été prévenu ou non de la visite de celui-ci par la Collectivité à l'ensemble des locaux et aux documents du Concessionnaire afférents à la prestation (ses bons de commande, ses documents de traçabilité, ...)

Le Concessionnaire doit prêter son concours à la Collectivité pour qu'il accomplisse sa mission de contrôle, en lui fournissant tous les documents nécessaires.

La Collectivité a le droit de contrôler les renseignements donnés dans les comptes rendus techniques et financiers. À cet effet, ses agents intervenants accrédités peuvent procéder sur place et sur pièces à toute vérification utile pour s'assurer du « bon » fonctionnement du service dans les conditions du présent contrat et prendre connaissance de tous documents techniques, comptables et autres, nécessaires à l'accomplissement de leur mission.

Si des écarts, non-conformités ou manquements aux obligations contractuelles sont constatés, le coût de l'audit sera intégralement supporté par le Concessionnaire.

CHAPITRE 8. CLAUSES FINANCIÈRES

ARTICLE 48. CADRE GÉNÉRAL

Le Concessionnaire assurera l'exécution du service public de la restauration collective à ses risques. Il assumera le risque d'exploitation, critère qui caractérise, entre autres, la qualification de Concession de service public.

Le prix unitaire d'un repas effectivement distribué comprend les charges des différents postes correspondant aux prestations fournies et la rémunération du Concessionnaire (y compris les charges éventuellement supportées par la Collectivité que celui-ci facture directement au Concessionnaire).

Le Concessionnaire s'engage sur le montant des prix unitaires des repas et prestations annexes. Chaque poste est établi pour un nombre de références total annuel de repas.

Le détail des fréquentations estimées figure en Annexe 2. Le nombre de repas indiqué n'engage en rien la Collectivité puisque celui-ci peut varier d'un jour à l'autre, d'une semaine à l'autre voir même d'une année à l'autre.

-Le Concessionnaire ne pourra bénéficier d'aucune indemnité si le nombre de repas est inférieur à celui indiqué dans l'Annexe 2.

-Le Concessionnaire ne pourra bénéficier d'aucune contribution de la Collectivité si le nombre de repas est inférieur à celui indiqué dans l'Annexe 2. Le Concessionnaire ajustera ses effectifs en fonction de la fréquentation.

Le nombre de repas commandé varie en fonction du nombre de bénéficiaires inscrit auprès de la restauration municipale, en fonction des périodes de vacances, de fermeture des sites, ou d'autres aléas.

ARTICLE 49. REVISION DES PRIX UNITAIRES DES REPAS

À la fin de chaque exercice, la formule de révision ci-dessous est employée pour le calcul des prix unitaires que le Concessionnaire propose à la Collectivité pour l'exercice suivant.

Chaque année, et pour la première fois le 1er septembre 2027 les prix de repas définis en Annexe 17 ainsi que les prestations annexes seront révisées par application de la formule de révision définie ci-après :

$$P(n) = P(o) [(0,60 A/Ao) + (0,40 S/So)]$$

dans laquelle :

- P(n) est le prix révisé ;
- P(o) est le prix initial réputé établi sur la base des conditions économiques du mois zéro.
- au dénominateur, figurent les valeurs des indices correspondant au "mois zéro".
- au numérateur, figurent les valeurs de ces mêmes indices afférentes au mois n, selon le dernier indice connu.

Les index utilisés sont les suivants :

A = Indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France métropolitaine - Nomenclature Coicop : 01.1 - Produits alimentaires

Identifiant 001763868

S = Indice mensuel du coût horaire du travail révisé - Salaires et charges - Tous salariés - Hébergement, restauration (NAF rév. 2 section I) - Base 100 en décembre 2008

Identifiant 001565191

Ces index sont publiés sur le site de l'INSEE

En cas de disparition d'un des indices utilisés dans la formule, les parties se rencontreront dans les conditions fixées à l'article 54 (clauses de réexamen)

Si la formule de révision est supérieure à 2,5 % sur une année d'exécution, les parties se rencontreront afin de s'entendre sur son application dans le cadre où l'évolution des prix dépasserait, par exemple, les possibilités budgétaires des délégants.

ARTICLE 50. TARIF DES REPAS

Les tarifs des repas applicables aux usagers sont fixés par la Collectivité qui les notifie au Concessionnaire un mois avant la date prévue pour leur entrée en vigueur au 1^{er} septembre de chaque année.

ARTICLE 51. REDEVANCE D'UTILISATION DES INSTALLATIONS DE LA COLLECTIVITÉ

A. REDEVANCE REPAS TIERS

En contrepartie de l'utilisation de la cuisine centrale pour la production de repas destinés à des tiers extérieurs à la Collectivité, le Concessionnaire s'engage à verser une redevance de 0,25 € HT par repas réalisé pour le compte de chacun de ces tiers.

Le taux de T.V.A. en vigueur s'applique.

Le montant de la redevance sera révisé selon le même taux d'augmentation que celui appliqué au prix unitaire des repas facturés à la Collectivité, dans le cadre de la révision annuelle des prix

ARTICLE 52. TRANSFERTS FINANCIERS ENTRE LA COLLECTIVITÉ ET LE CONCESSIONNAIRE

A. PARAMÈTRES FINANCIERS

Le prix total des prestations fournies est calculé à partir des prix unitaires ajustés révisés et du nombre de repas effectivement consommés par catégorie.

La recette totale perçue, par le concessionnaire, auprès des usagers est calculée à partir des tarifs des repas fixés par la Collectivité en début d'exercice et le nombre de repas consommés par catégorie.

B. TRANSFERTS FINANCIERS VERSÉS PAR LA COLLECTIVITÉ AU CONCESSIONNAIRE

Au titre de la compensation des tarifs sociaux, la Collectivité règle au Concessionnaire la facturation des prix pratiqués et du nombre d'usagers prévus.

Le Concessionnaire facture mensuellement à la Collectivité la compensation des tarifs sociaux, qui correspond à la différence entre les prix unitaires de repas tels que définis en Annexe 17 du présent contrat et les tarifs perçus auprès des usagers. Ce versement a pour objet de compenser le caractère social des tarifs applicables aux usagers.

La compensation annuelle est calculée à la clôture de l'exercice écoulé : repas livrés réajustés et repas facturés aux familles.

Les montants facturés aux usagers, par le Concessionnaire qui ne sont pas honorés restent à sa charge et ne font pas l'objet de remboursement par la Collectivité.

Il est entendu que cette compensation pourra avoir une valeur négative, à ce titre, la Collectivité émettra le titre de recettes correspondant à l'encontre du Concessionnaire.

Concernant les prestations des accueils de loisirs, du périscolaire et de la Petite Enfance, le Concessionnaire facture à la Collectivité l'intégralité du prix du repas fixé à l'Annexe 17 "bordereau des prix unitaires".

C. TRANSFERTS FINANCIERS VERSÉS PAR LE CONCESSIONNAIRE À LA COLLECTIVITÉ

Les transferts financiers intervenants entre la Collectivité et le Concessionnaire ont pour objet :

- Le remboursement de certaines charges supportées selon le cas par la Collectivité ne lui incombant normalement pas au titre du présent contrat, notamment pour les fluides
- Le versement d'une redevance pour la réalisation de repas « tiers »
- Le paiement d'éventuelles pénalités

ARTICLE 53. PERCEPTION ET ENCAISSEMENT DU TARIF DES REPAS AUPRÈS DES USAGERS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

A. MODALITÉS D'INSCRIPTION, DE PERCEPTION ET D'ENCAISSEMENT

Le Concessionnaire assure les inscriptions, la facturation et l'encaissement des règlements des repas directement auprès des usagers et des familles (Tarif unique en début de contrat et évolution potentielle vers une facturation en fonction de leur quotient familial).

La Collectivité conserve à sa charge les inscriptions et les facturations des enfants fréquentant les crèches, les accueils de loisirs et le périscolaire.

B. MODE DE PAIEMENT ET D'ENCAISSEMENT

Pour faciliter le recouvrement auprès des familles, le Concessionnaire propose plusieurs moyens de paiement :

- Envoi postal : Service Facturation
- Espèces
- Chèques
- Prélèvement automatique

- E-paiement

C. FACTURATION DES REPAS

Les repas sont comptabilisés, enregistrés et facturés conformément au règlement de service validé par la Collectivité.

Pour les crèches, les repas sont facturés à la Collectivité.

Pour le centre de loisirs : les repas sont facturés à la Collectivité.

Pour la restauration scolaire : facture mensuelle en post-paiement (après consommation) directement auprès des familles.

D. GESTION DES IMPAYÉS

Le Concessionnaire a la responsabilité de la gestion des encaissements et de la relance des facturations pour la restauration scolaire.

En cas de retard dans l'acquittement, par des usagers, du tarif des repas, le Concessionnaire procède au recouvrement des créances, par tous moyens à sa convenance.

Pour caractériser le transfert réel et tangible du risque d'exploitation vers le concessionnaire, il n'y aura pas de prise en charge d'éventuels impayés par les membres de la Collectivité concédant. Le montant des impayés familles reste à la charge exclusive du Concessionnaire. De fait cette charge ne sera pas intégrée au coût fixe des tarifs appliqués à la Collectivité.

L'exclusion ou la non-inscription pour cause d'impayé d'un usager ne peut se faire qu'avec l'accord de la Collectivité.

Néanmoins, la Collectivité pourra accompagner administrativement les familles socialement en difficulté afin de faciliter un recouvrement efficace par le Concessionnaire, mais ne pourront en aucun garantie le bon recouvrement

À ce titre :

- Le Concessionnaire adresse trimestriellement à la Collectivité un état des impayés reprenant, famille par famille, la situation de l'encours et le détail des actions menées au titre du recouvrement amiable (lettres de rappel, mises en demeure, appels téléphoniques,) et/ou le détail des actions de recouvrement contentieux (injonction de paiement, référé provision, ...)"
- Pour les familles dont les situations d'impayés perdurent et/ou s'intensifient, les parties conviennent de se rencontrer au minimum deux fois par an, pour définir une action conjointe à effectuer auprès de chaque famille concernée.
- Chaque année, les parties dressent le bilan de la gestion des impayés et des procédures de recouvrement mises en œuvre par le Concessionnaire.

Il est à noter que :

Une situation de retard de paiement est caractérisée par un défaut de paiement après relances et avant mise en demeure.

Un impayé est caractérisé par un défaut de paiement par l'utilisateur après mises en demeure par recouvrement amiable.

La Collectivité veille à vérifier l'état du solde du compte de l'utilisateur avant sa réinscription au service de restauration pour l'année suivante. Il veille également à mettre en place toutes les mesures possibles et envisageables dans le cadre du service public de restauration afin de faire respecter les règlements de restauration.

E. ACCESSIBILITÉ AUX DONNÉES DES SYSTÈMES DE FACTURATION ET D'ENCAISSEMENT

Les données issues des systèmes de réservation et de facturation et d'encaissement mis en place par le Concessionnaire doivent être accessibles à la Collectivité en mode « visualisation » avec possibilité d'impression. Une formation de prise en main des logiciels est réalisée par le Concessionnaire à ses frais auprès la Collectivité dans les 15 jours après le démarrage du contrat.

Le Concessionnaire doit produire sur demande de la Collectivité un fichier de données pouvant être exploitable sur un tableur.

F. CONFIDENTIALITÉ DES DONNÉES PERSONNELLES

Le Concessionnaire ainsi que la Collectivité sont tenus à une obligation générale de confidentialité et de protection des données à caractère personnel dans les conditions définies par la réglementation en vigueur.

Le Concessionnaire s'engage à respecter le Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données.

Le Concessionnaire déclare connaître et respecter les obligations fixées par les lois et règlements applicables en matière de protection des données personnelles, notamment le Règlement Européen 2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (RGPD).

Le sous-traitant déclare qu'il présente les garanties nécessaires quant à la mise en œuvre de mesures techniques et organisationnelles appropriées de manière à ce que le traitement réponde aux exigences du RGPD et garantisse la protection des droits de la personne concernée.

Le Concessionnaire :

- ne détermine en aucun cas les finalités et les moyens du traitement.
- et toute personne agissant sous son autorité ayant accès à des données à caractère personnel, ne peuvent pas traiter ces données, excepté sur instruction du responsable du traitement, à moins d'y être obligés par le droit de l'Union européenne ou le droit d'un État membre.
- ne traite les données à caractère personnel que sur instruction documentée du responsable du traitement.
- ne transfère pas de données à caractère personnel vers un pays tiers à l'Union européenne ou à une organisation internationale.
- veille à ce que les personnes autorisées à traiter les données à caractère personnel s'engagent à respecter la confidentialité ou soient soumises à une obligation légale appropriée de confidentialité.
- prend toutes les mesures requises en vertu de l'article 32 du RGPD.

-tient compte de la nature du traitement, aide le responsable du traitement, par des mesures techniques et organisationnelles appropriées, dans toute la mesure du possible, à s'acquitter de son obligation de donner suite aux demandes dont les personnes concernées par le traitement le saisissent en vue d'exercer leurs droits prévus au chapitre III du RGPD.

-aide le responsable du traitement à garantir le respect des obligations prévues aux articles 32 à 36 du RGPD, compte tenu de la nature du traitement et des informations à la disposition de SIGEC.

- notifie au responsable de traitement toute violation de données à caractère personnel dans un délai maximum de 12h après en avoir pris connaissance. Cette notification est accompagnée de toute documentation utile afin de permettre au responsable de traitement, si nécessaire, de notifier cette violation à l'autorité de contrôle compétente.

ARTICLE 54. PAIEMENT DES OPÉRATIONS EXCEPTIONNELLES SUR DEVIS

Les opérations exceptionnelles de fourniture de repas ou buffets sont facturées directement la Collectivité, suivant les prix négociés sur devis.

CHAPITRE 9. RÉGIME FISCAL

ARTICLE 55. DISPOSITIONS FISCALES

Les prix unitaires définis en Annexe 17 sont réputés tenir compte de l'ensemble des impôts et taxes liés à l'activité de restauration et conformément à l'Annexe 4 : répartition des charges.

La TVA s'applique au prix des repas facturés aux usagers et au versement éventuel par la Collectivité au Concessionnaire du transfert pour tarifs sociaux.

Les taxes liées au foncier occupé par le Concessionnaire (Cuisine centrale) sont supportées par le Concessionnaire. Elles sont facturées par la Collectivité par titre de recettes au Concessionnaire.

Une copie du contrat de concession est remise par le Concessionnaire aux services fiscaux dans le délai d'un mois après sa prise d'effet.

ARTICLE 56. TRANSFERT DE LA TVA

L'article 1^{er} du décret n°2015-1763 du 24 décembre 2015 a abrogé l'article 210 de l'annexe II du Code général des impôts. Conformément à son article 2, les dispositions de ce décret s'appliquent aux dépenses d'investissements publics mis à disposition des concessionnaires du service public en application de contrats de concession conclus à compter du 1^{er} janvier 2016.

Il n'est donc plus possible pour les contrats de concessions signés à compter du 1^{er} janvier 2016 de transférer au concessionnaire un droit à déduction de T.V.A.

CHAPITRE 10. GARANTIES, SANCTIONS ET CONTENTIEUX

ARTICLE 57. CAUTIONNEMENT

Une garantie à première demande est fournie obligatoirement par tout candidat et par le Concessionnaire de service public, et a pour objet de couvrir le montant proposé au stade de l'offre. Lorsque le montant de l'offre du candidat devenu Concessionnaire est atteint, cette garantie n'est plus demandée ou peut être renouvelée en fonction des conditions actualisées.

ARTICLE 58. SANCTIONS PÉCUNIAIRES : LES PÉNALITÉS

Dans les cas prévus ci-après, faute par le Concessionnaire de remplir les obligations qui lui sont imposées par le présent contrat, des pénalités peuvent lui être infligées, sans préjudice, s'il y a lieu, des dommages et intérêts envers les tiers. Les pénalités sont prononcées au profit de la Collectivité par le représentant légal la Collectivité.

En cas de défaillance dans l'exploitation du service, sauf cas de force majeure, de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable à la Collectivité, des pénalités sont appliquées au Concessionnaire dans les conditions suivantes :

Prestation décrite au contrat	Sanction encourue	Modalités
Non-respect des horaires de livraison des repas sur les offices (crèches, scolaire, accueils de loisirs)	150 € par ¼ d'heure de retard et par site(s) concerné(s)	Simple constat
Livraison à température non conforme	500 € par infraction constatée et relivraison des repas à température conforme	Simple constat
Absence d'un produit	500 € par infraction constatée	Simple constat
Changement de menu sans information et validation préalable (prévenance d'un représentant de la Collectivité 48h avant le jour de consommation avec un courrier justificatif et la rupture ou d'un problème du fournisseur)	500 € par infraction constatée et par site concerné.	Simple constat
Absence du menu de substitution	500 € par infraction constatée et par site concerné.	Simple constat
Non-respect de la loi EGALim	500 € par infraction constatée et par site concerné.	Simple constat
Non-respect des engagements qualitatifs (EGalim, produits frais, locaux..)	500 € par infraction constatée	Simple constat
Non-respect des grammages définis	2 € par composants manquants par nombre de repas servis sur le site concerné + repas non facturé	Simple constat
Repas incomplets	500 € par infraction constatée	Simple constat
Non-respect de la présence de la personne en charge du recouvrement ou de son remplaçant	150 € par jour d'absence constatée	Simple constat
Absence d'information sur l'absence de la personne en charge du recouvrement.	500 € par infraction constatée	Simple constat
Non-respect de la présence de la diététicienne ou de son remplaçant sur les sites	300 € par absence constatée	Simple constat sur la base des plannings prévisionnels
Non-respect de la présence de l'agent en charge du service ou de son remplaçant sur les sites	300 € par absence constatée	Simple constat
Non-respect du plan d'animations annuel	300 € par animation manquante et par site	Simple constat
Non-respect du plan d'animations pédagogique annuel	500 € par animation manquante et par site	Simple constat
Non-réalisation d'animations avec animateur ou intervenant extérieurs	500 € par infraction constatée	Simple constat
Défaut de communication avec les interlocuteurs identifiés de la ville, offices, familles, convives	500 € par infraction constatée	Simple constat

Non-respect des engagements trimestriels sur la loi EGAlim	500 € par % manquants sur le trimestre (en valeur euros) sur le Bio et sur les SIQO (application sur chacun des engagements)	Simple constat sur la base des pièces justificatives et des contrôles éventuels
Non-respect des spécifications qualitatives et des engagements contractuels (qualité des produits, local, frais, maturité des fruits, qualité du pain...)	500 € par infraction constatée	Simple constat
Non-respect des grilles de fréquence d'apparition des produits.	500 € par infraction constatée	Simple constat
Non-transmission de tout document prévu au contrat : - communication des menus, des grilles de contrôle des menus, des comptes-rendus de commissions des menus ... - reporting mensuel, bilan annuel et toutes pièces justificatives ou compléments d'information demandés	500 € par infraction constatée 2 000 € par document manquant	Simple constat Simple constat
Non mise en œuvre du tableau de bord développement durable	500 € par infraction constatée	Simple constat
Non-application du Plan de Maitrise Sanitaire sur la cuisine centrale et sur les offices.	500 € par infraction constatée et par site concerné	Simple constat. Application immédiate
Non-respect des fréquences d'audit hygiène, d'analyses bactériologiques et des surfaces réalisées par un laboratoire extérieur	500 € par infraction constatée et par site concerné	Simple constat. Application immédiate
Prélèvement ou analyse corrompus	500 € par infraction constatée	Simple constat
Non-transmission des résultats d'audits hygiène et d'analyses	500 € par infraction constatée	Simple constat
Absence d'intervention du responsable qualité en cas de non-conformité lors des analyses bactériologiques et/ou d'un audit hygiène.	500 € par infraction constatée	Simple constat
Produits à DLC dépassée	500 € par infraction constatée	Simple constat
Non-respect du process de validation des contrats pour des repas tiers	200 € par contrat et par repas concernés	Simple constat
Non-respect des délais dans la réalisation des travaux prévus au contrat	500 € par infraction constatée	Contrôle contradictoire ou personne assermentée
Non-respect de réalisation des réparations ou entretien courant (maintenance, second œuvre, dératisation...) dans les offices et Cuisine centrale	500 € par infraction constatée	Simple constat
Défaut de renouvellement du matériel, des équipements et accessoires (sur la base de l'état des lieux contradictoires et de l'évolution des effectifs) sur les offices	500 € par infraction constatée	Simple constat
Non-respect des principes de laïcité et de neutralité	500 € par jour d'infraction constaté	Contrôle contradictoire ou personne assermentée
Absence de démarche dans un délai de six (6) mois à compter du démarrage de la concession, auprès de m'organisme certificateur	2 500 € par jour d'infraction constaté	Contrôle contradictoire ou personne assermentée
Non-obtention du Niveau 1 Ecocert	1 500 € par jour d'infraction constaté	Contrôle contradictoire ou personne assermentée
absence de démarche d'amélioration vers les niveaux 2 et 3 ECOCERT dans les délais convenus avec la Collectivité	1 500 € par jour d'infraction constaté	Contrôle contradictoire ou personne assermentée
Absence de transmission d'informations et de documents permettant la demande de la subvention FranceAgrimer à la Collectivité.	1 500 € par jour d'infraction constaté	Contrôle contradictoire ou personne assermentée
Absence de la télédéclaration macantine.gouv	1 500 € par jour d'infraction constaté	Contrôle contradictoire ou personne assermentée

Le montant des pénalités arrêté est titré par la Collectivité.

ARTICLE 59. SANCTION COERCITIVE : LA MISE EN RÉGIE PROVISOIRE

Le Concessionnaire doit assurer la continuité du service public en toutes circonstances, sauf en cas de force majeure ou de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable à l'administration ou la Collectivité ou de circonstances exceptionnelles au sens de l'article L. 3411-1 du code de la commande publique. En cas d'interruption tant totale que partielle du service de restauration, la Collectivité a le droit d'assurer le service par le moyen qu'il juge bon.

Si l'interruption du service n'est pas due à un cas de force majeure ou à l'une des causes d'exonération mentionnées à l'alinéa précédent, le service peut être assuré en régie aux frais du Concessionnaire. La Collectivité peut, à cet effet, prendre possession temporairement des locaux, matériels, approvisionnements, véhicules de livraison, etc., et d'une manière générale, de tout matériel nécessaire à l'exécution du service, aux frais du Concessionnaire.

Le Concessionnaire peut être invité par la Collectivité à suivre le déroulement de la mise en régie, ce droit pouvant autrement être accordé au Concessionnaire qui en fait la demande.

La mise en régie doit être précédée d'une mise en demeure adressée au lieu du domicile du Concessionnaire, par lettre recommandée avec accusé de réception, et restée sans effet à l'expiration d'un délai de quinze jours, sauf en cas de mesures d'urgence visées à l'article suivant.

La mise en régie cesse dès que le Concessionnaire est de nouveau en mesure de remplir ses obligations, sauf si la déchéance du contrat est prononcée par le Tribunal Administratif.

ARTICLE 60. MESURES D'URGENCE

Outre les mesures prévues aux Articles 57, 58, et 61 du présent contrat, le représentant légal de la Collectivité ou l'autorité compétente peut prendre d'urgence en cas de carence grave du Concessionnaire ou de menace à l'hygiène ou à la sécurité publique, toute décision adaptée à la situation, y compris la fermeture temporaire du service de restauration. Les conséquences financières d'une telle décision sont à la charge du Concessionnaire, sauf dans les cas de force majeure ou causes d'exonération prévues à l'Article 58 du présent contrat.

ARTICLE 61. SANCTION RÉSOLUTOIRE : LA DÉCHÉANCE

En cas de faute d'une particulière gravité, la Collectivité peut, outre les mesures prévues par les paragraphes aux Articles 56 et 57, du présent contrat prononcer la déchéance du Concessionnaire, sous réserve des causes d'exonération prévues à l'Article 58 du présent contrat.

Par faute d'une particulière gravité, il est notamment entendu :

- Le non-respect par le Concessionnaire pendant plus de cinq jours des conditions substantielles d'exécution du présent contrat ;
- Le non-respect des règles d'hygiène et de sécurité applicables ;
- L'absence de prise en compte des observations des représentants de la Collectivité qu'elle a faites en application des observations de la Direction de la Protection des Populations ou des commissions des menus par le Concessionnaire pendant plus d'un mois, après la 3ème observation.

Cette mesure doit être précédée d'une mise en demeure restée sans effet pendant un délai de quinze jours. Les conséquences financières de la déchéance sont à la charge du Concessionnaire.

La Collectivité verse au Concessionnaire une indemnité correspondant à la part non amortie des investissements réalisés par ce dernier, et correspondant au rachat des stocks du Concessionnaire, lorsque la Collectivité le souhaite, suivant estimation amiable ou à dire d'expert.

Tout retard dans le paiement des sommes dues dont le montant doit être fixé d'un commun accord ou à dire d'expert, supérieur à trente jours à compter de la fin du contrat, donne lieu à intérêts moratoires calculés selon le taux moyen des obligations cautionnées.

ARTICLE 62. CONTINUITÉ DU SERVICE

Dans le cadre du présent contrat, le Concessionnaire s'engage à assurer la sécurité, le bon fonctionnement et la continuité du service, la qualité ainsi que la bonne organisation de la confection et de la livraison des repas aux points de distribution prévus.

Le concessionnaire s'engage à assurer la continuité de service de restauration collective de la Collectivité, à ses risques, conformément aux règles de concession de service public.

Le Concessionnaire doit prévoir des mesures en cas d'interruption de la cuisine centrale pour quelque cause que ce soit afin que la continuité du service public ne soit pas remise en cause et que le service de restauration garde une qualité identique.

Si toutefois le service devait être interrompu dans son fonctionnement normal :

A- Pour des contraintes incombant au délégataire et ne relevant pas de la force majeure (par exemple motifs techniques ou humains entraînant une impossibilité d'exécution du contrat)

Le Concessionnaire s'engage à mettre en œuvre tous les moyens de substitution pour assurer le service de restauration collective et assume la charge financière liée à la mise en place de ces moyens de substitution.

En cas d'interruption du service public du fait du délégataire, sans mise en place de moyens de substitution, ce dernier engage sa responsabilité financière du fait du manquement à cette obligation de continuité.

B – Pour cas de force majeure ou assimilable

Au sens du présent contrat, est considéré comme cas de force majeure, tout fait ou circonstance inévitable, imprévisible, indépendant de la volonté des parties et qui ne peut être empêché par ces dernières malgré tous les efforts raisonnablement possibles.

Selon le type des événements subis, les effets découlant de ces situations peuvent empêcher ou limiter l'exécution du contrat sur une durée indéfinie allant de la journée à des périodes plus longues.

Dans le cas d'événements sur une courte durée, tels que phénomènes météorologiques, catastrophes naturelles, interruption de l'approvisionnement électrique ..., le Concessionnaire est autorisé dans un premier temps à utiliser le stock tampon prévu à cet effet. (cf art 28).

Concomitamment, et si le cas de force majeure ou assimilée perdure, les parties se rencontreront pour établir un plan d'action pour rétablir le service. Elles échangeront également sur les incidences financières restant à charge du Concessionnaire au titre de la notion de « risque délégué » et celles pouvant être pris en charge par la Collectivité.

En aucune mesure, l'indemnisation supportée par le Concédant ne pourra porter sur la part de bénéfices perdus.

Lorsque l'une des Parties invoque la survenance d'un événement de Force Majeure, elle le notifie par tous moyens et dans le plus bref délai à l'autre Partie.

En cas d'événement de force majeure de nature à bouleverser l'équilibre économique du contrat et non surmontable dans un délai raisonnable, le présent contrat peut être résilié dans les conditions

prévues au Chapitre 12 du présent contrat, sans que le Concessionnaire puisse réclamer l'indemnisation de son préjudice

En cas d'utilisation abusive de la force majeure, la partie lésée peut saisir le tribunal administratif territorialement compétent.

C – Pour les évènements non imputables aux deux parties mais pour lesquels une anticipation est potentiellement envisageable :

Toute modification ponctuelle due à une cause extérieure au délégataire ou au délégant entraînant la fermeture temporaire des établissements de type manifestations syndicales, fermeture d'établissement scolaire (hors cas de force majeure), absence d'un enseignant entraînant le non accueil des élèves, modification du régime des congés scolaires, sorties scolaires... fait partie intégrante du risque délégué au Concessionnaire. Elle ne donnera pas lieu à indemnisation.

Néanmoins, la Collectivité s'engage à en avertir le Concessionnaire dans les meilleurs délais, et a minima dès qu'il en a connaissance, afin de permettre à ce dernier de s'organiser et de pouvoir proposer un réajustement des menus sur la période concernée ou celle la précédant ou encore celle la succédant.

ARTICLE 63. CLAUSE DE RÉEXAMEN

Pour tenir compte de l'évolution économique et technique, le tableau des prix unitaires peut être soumis à réexamen à l'initiative de la Collectivité ou sur production par le Concessionnaire des justificatifs nécessaires, dans les cas suivants :

- Si les indices de la formule de révision des prix disparaissent,
- lors de la prise en charge d'un investissement non initialement prévu au démarrage du contrat.
- Si des progrès technologiques importants en matière de restauration collective permettent d'en abaisser sensiblement les coûts.
- Si des modifications substantielles, non prévues au contrat, entraînent un déséquilibre du contrat.
- Lorsque le concessionnaire a été chargé de réaliser, pour la bonne exécution du service ou pour étendre son périmètre d'intervention, des investissements matériels non prévus au contrat initial et qui ne peuvent être amortis pendant la durée initialement prévue que par une augmentation des tarifs manifestement excessive.

Dans ce cas, la prolongation ne peut excéder la durée d'amortissement, la conclusion de l'avenant doit respecter, le cas échéant cette condition.

Si les indices de la formule de révision des prix disparaissent, la formule prendra en compte les indices indiqués pour leurs substitutions. En cas d'absence de nouvel indice, les parties conviendront ensemble du nouvel indice de remplacement.

La procédure de révision des conditions financières ne suspend pas leur jeu normal, appliquée jusqu'à l'achèvement de la procédure de réexamen.

Si, dans les trois mois à compter de la date de demande de révision présentée par l'une des parties, un accord n'est pas intervenu, une commission composée de trois membres dont l'un est désigné par la Collectivité, le deuxième par le Concessionnaire et le troisième au choix commun, statue sur cette demande de révision.

Faute pour ceux-ci de s'entendre dans un délai de quinze jours, la désignation du troisième membre est faite par le président du tribunal administratif. Il en est de même pour les membres qui n'ont pas été désignés par les parties dans le même délai à compter de l'expiration de la période de trois mois ci-dessus.

Tout aménagement du présent contrat fait l'objet d'un avenant ou d'un protocole transactionnel en fonction des cas présentés.

L'ajout ou le retrait d'un bénéficiaire se fait par une lettre recommandée avec accusé de réception adressée au Concessionnaire.

CHAPITRE 11. RESPONSABILITÉS ET ASSURANCES

ARTICLE 64. RESPONSABILITÉS ET ASSURANCES DU GROUPEMENT

Les dommages causés par les immeubles affectés au service et figurant en Annexe 15 du présent contrat entraînent la responsabilité de la Collectivité.

La Collectivité déclare être assuré ou être son propre assureur, pour tous les dommages causés par l'incendie, les explosions, le dégât des eaux, la tempête, la foudre, le bris de glace, le vol et autres dégâts pouvant trouver leur cause dans les locaux dont il conserve la responsabilité et qui ne sont pas mis à la disposition du Concessionnaire, mais qui sont par ailleurs utilisés partiellement par ce dernier dans le cadre de l'exécution de sa mission.

La Collectivité ainsi que ses assureurs éventuels renoncent à tout recours contre le Concessionnaire, le cas de malveillance excepté, pour tous les dommages et dégâts évoqués ci-dessus.

Le Concessionnaire renonce également, ainsi que ses assureurs, à tout recours contre la Collectivité et ses assureurs éventuels, le cas de malveillance excepté.

ARTICLE 65. RESPONSABILITÉS ET ASSURANCES DU CONCESSIONNAIRE

A. ASSURANCES LIÉES AUX BIENS UTILISÉS PAR LE CONCESSIONNAIRE

Le Concessionnaire est amené à utiliser différents biens mobiliers et immobiliers dans le cadre de la gestion du service public.

D'une part, le Concessionnaire utilise les équipements et biens immobiliers, qui sont mis à sa disposition et qui figurent en Annexe 15.

D'autre part, le Concessionnaire utilise partiellement des biens qui restent à la disposition de la Ville (les salles à manger et l'office des écoles).

- Les dommages causés par le Concessionnaire aux immeubles et équipements mis à sa disposition (biens figurant en Annexe 15) sont à la charge du Concessionnaire. Les polices assurant, à concurrence de leur valeur actuelle, les immeubles et les équipements doivent porter sur tous les risques, notamment les risques locatifs, l'incendie, les explosions, le dégât des eaux, la tempête, la foudre, le bris de glace, le vol et autres dégâts.
- Les dommages causés par les biens immobiliers eux-mêmes (même pour les biens immobiliers mis à la disposition du Concessionnaire) entraînent la responsabilité de la Collectivité.
- Le Concessionnaire est seul responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient survenant du fait des équipements mis à sa disposition et figurant en Annexe 15. Il lui appartient de souscrire, auprès d'une compagnie d'assurance, les garanties qui couvrent ces différents risques, notamment l'incendie, les explosions, le dégât des eaux, le bris de glace, l'électricité, le recours des voisins, des tiers et autres dégâts.
- S'agissant des locaux dont la Collectivité conserve la disposition et qui sont par ailleurs utilisés partiellement par le Concessionnaire, celui-ci souscrit une assurance couvrant les garanties de recours des voisins et des tiers.

- La Collectivité fait son affaire de toute réclamation qui peut être formulée quant à l'implantation ou à l'existence des installations du service concédé, sous réserve que leur exploitation soit conduite suivant les dispositions du présent contrat.

B. EXPLOITATION DU SERVICE ET RESPONSABILITÉ CIVILE

Dès la prise en charge des installations, le Concessionnaire est responsable du bon fonctionnement du service dans le cadre des dispositions du présent contrat.

Le Concessionnaire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant provenir du fait de son exploitation.

La responsabilité de la Collectivité ne peut être recherchée à ce titre.

Le Concessionnaire est seul responsable, vis-à-vis des tiers, de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient, résultant de son exploitation. Il lui appartient de souscrire, auprès d'une ou de plusieurs compagnies d'assurances, les garanties d'assurances qui couvrent ces différents risques et qui correspondent aux risques normaux de ce type d'exploitation.

Le Concessionnaire est assuré de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir notamment en cas d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement pouvant survenir du fait de son exploitation.

Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement ne peut être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance.

C. CLAUSES GÉNÉRALES

Il doit être prévu dans le ou les contrats d'assurance souscrits par le Concessionnaire le cas échéant que :

- Les compagnies d'assurances ont communication des termes spécifiques du présent contrat afin de rédiger en conséquence leurs garanties ;
- Les compagnies d'assurances renoncent à tout recours contre la Collectivité ou contre le Concessionnaire, le cas de malveillance excepté ;
- Les compagnies ne peuvent se prévaloir des dispositions de l'article L.113-3 du code des assurances, pour retard de paiement des primes de la part du Concessionnaire, que trente jours après la notification à la Collectivité de ce défaut de paiement. La Collectivité a la faculté de se substituer au Concessionnaire défaillant pour effectuer ce paiement sans préjudice de son recours contre le défaillant.

Chaque année, avant la date d'échéance du contrat d'assurance, le Concessionnaire doit procéder à une réactualisation des garanties.

D. OBLIGATIONS DU CONCESSIONNAIRE EN CAS DE SINISTRE

Le Concessionnaire doit prendre toutes dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution du service, que ce soit du fait du sinistre ou du fait des travaux de remise en état engagés à la suite du sinistre, sous réserve des dispositions de l'Article 61 du présent contrat

En cas de sinistre affectant les immeubles et équipements, l'indemnité versée par les compagnies est intégralement affectée à la remise en état de l'ouvrage et de ses équipements. À ce titre, les

indemnités sont réglées à la Collectivité qui doit charger le Concessionnaire de superviser les travaux de remise en état, sans n'affecter en rien l'estimation de la valeur des biens avant le sinistre.

Les travaux de remise en état doivent commencer immédiatement après le sinistre, sauf cas de force majeure ou d'impossibilité liée aux conditions d'exécution des expertises.

ARTICLE 66. JUSTIFICATION DES ASSURANCES

Toutes les polices d'assurance doivent être communiquées à la Collectivité. Le Concessionnaire lui adresse à cet effet, dans un délai d'un mois à dater de leur signature, chaque police et avenant signés par les deux parties.

La Collectivité peut, en outre, à toute époque, exiger du Concessionnaire la justification du paiement régulier des primes d'assurances.

Chaque année, avant la date d'échéance du contrat d'assurance, le Concessionnaire doit procéder à une réactualisation des garanties et transmet au Concédant une attestation à jour.

CHAPITRE 12. FIN DE LA CONCESSION

ARTICLE 67. CESSION DE LA CONCESSION

Toute cession partielle ou totale de la concession, tout changement de Concessionnaire ne peuvent avoir lieu qu'en vertu d'une autorisation résultant d'une délibération de l'assemblée compétente exécutoire.

Faute de cette autorisation, les conventions de substitution sont entachées d'une nullité absolue.

Toute cession ouvre droit à une renégociation du présent contrat, dans la limite des éléments substantiels.

ARTICLE 68. FIN DE CONTRAT

Le contrat cesse de produire ses effets dans les conditions :

- à la date d'expiration du contrat,
- en cas de résiliation du contrat,
- en cas de déchéance du Concessionnaire.
- En cas de force majeure rendant impossible la poursuite du contrat

ARTICLE 69. RÉSILIATION DU CONTRAT POUR MOTIF D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

La Collectivité peut mettre fin au contrat avant son terme normal, pour des motifs d'intérêt général. La décision prend effet à l'issue d'un délai minimum de six (6) mois à compter de la date de sa notification. À compter de la notification de la résiliation, toutes les dépenses engagées jusqu'à la date de prise d'effet de la résiliation doivent être validées par la Collectivité.

Dans ce cas, le Concessionnaire a droit à l'indemnisation intégrale du préjudice subi.

Les indemnités dues correspondent notamment aux éléments suivants :

- Bénéfices mensuels déclarés dans le BPU/DQE à prévoir sur la durée restant à courir,

- Amortissements financiers relatifs aux matériels mis en œuvre par le Concessionnaire et restant à la charge du Concessionnaire à la date de la résiliation,
- Prix des stocks des aliments que la Collectivité souhaite racheter,
- Autres frais et charges engagés par le Concessionnaire pour assurer l'exécution du présent contrat, pour la partie non couverte à la date de la prise d'effet de la résiliation,
- Montant des pénalités liées à la résiliation anticipée de contrats de prêts ou de crédit-bail que le Concessionnaire a pu contracter et dont il doit apporter la preuve,
- Frais liés à la rupture des contrats de travail qui doivent nécessairement être rompus à la suite de cette résiliation, dans le cas où la poursuite de ces contrats ne peut être prévue chez le nouveau Concessionnaire.

De cette somme sont déduits les montants des pénalités restant à la charge du Concessionnaire à la date de résiliation ainsi que toutes les sommes dues par le Concessionnaire à la Collectivité au titre du présent contrat.

Les indemnités résultant de l'application du présent article sont versées au Concessionnaire dans les trois mois suivant la date d'effet de la décision de résiliation.

ARTICLE 70. CONTINUITÉ DU SERVICE EN FIN DE CONCESSION

La Collectivité a la faculté, sans qu'il en résulte un droit à indemnité pour le Concessionnaire de prendre pendant les six derniers mois de la concession toutes mesures pour assurer la continuité du service, en réduisant autant que possible la gêne qui en résulte pour le Concessionnaire.

D'une manière générale, la Collectivité pourra prendre toutes les mesures nécessaires pour faciliter le passage progressif de la présente concession au régime nouveau d'exploitation.

À la fin de la concession, la Collectivité est subrogée dans les droits du Concessionnaire.

ARTICLE 71. REMISE DES INSTALLATIONS

À la date d'expiration du contrat, les investissements initiaux sont réputés être intégralement amortis.

A. BIENS DE RETOUR

Les biens de retour sont les biens nécessaires et indispensables au service public financés et acquis par le Concessionnaire lors de l'exploitation et qui sont remis gratuitement à la Collectivité en fin de contrat s'ils ont été totalement amortis. Il s'agit aussi bien des biens mis en concession par la personne publique en début ou en cours de contrat.

À l'expiration de la concession, le Concessionnaire est tenu de remettre gratuitement à la Collectivité, en état normal d'entretien, tous les ouvrages et équipements qui font partie intégrante de la concession.

B. BIENS DE REPRISE

Les biens de reprise sont les biens qui, sans être indispensables au service public, sont utiles à son exploitation et qui peuvent être transférés à la Collectivité qui jouit sur eux d'un droit de reprise. Ils sont transférés à la Collectivité en contrepartie du paiement de la valeur (valeur vénale ou valeur nette comptable généralement) si elle actionne ce droit. Dans le cas contraire, ils restent propriétés du concessionnaire.

C. BIENS PROPRES

Les biens propres du concessionnaire sont les biens qui appartiennent au concessionnaire et faisant partie de son domaine privé. Ces biens ont été acquis ou construits pour l'exercice d'activités indépendantes de la concession, mais ils peuvent également être affectés à l'exploitation du service délégué. En fin de contrat, ces biens font retour au concessionnaire, sont démolis, retirés ou cédés à leur valeur vénale (ou en deçà si les parties ont en décidé ainsi au contrat)

ARTICLE 72. SORT DES PROVISIONS

A. PROVISIONS POUR MAINTENANCE, RÉPARATION ET RENOUVELLEMENT

Les provisions non dépensées sont restituées à la Collectivité (cf article 20 de la présente convention)

CHAPITRE 13. CLAUSES DIVERSES

ARTICLE 73. ÉLECTION DE DOMICILE

Le Concessionnaire fait élection de domicile à l'adresse de son siège social

ARTICLE 74. REGLEMENT DES LITIGES

En cas de litige, seul le Tribunal administratif de Marseille est compétent en la matière.

Préalablement à cette instance contentieuse, les contestations peuvent être portées par la partie la plus diligente devant le médiateur, qui s'efforce de concilier les parties.

CHAPITRE 14. LES ANNEXES

Annexe 1 : Délibérations du conseil municipal

Document joint

Annexe 2 : Effectifs / fréquentation

Nombre de repas	
Maternelles	27 830
Élémentaires	48 370
Enfants centre de loisirs	4 692
Crèche	8 085
Adultes	3 100
TOTAL	92 085

Annexe 3 : Adresse et périmètre de livraison des offices

Crèche

Le Cabanon des Pitchouns (site livré)
Avenue Fernand Balducci

Scolaire

École Élémentaire Paul Éluard (production sur place)
Allée Hippolyte Gondrexon,
13 830 Roquefort-La-Bédoule

École Maternelle Irène Joliot-Curie (site livré)
Avenue Michelangeli
13 830 Roquefort-La-Bédoule

Accueil de loisirs

Élémentaire (production sur place)
Allée Hippolyte Gondrexon,
13 830 Roquefort-La-Bédoule

Maternelle (site livré)
Irène Joliot-Curie
Avenue Michelangeli
13 830 Roquefort-La-Bédoule

Annexe 4 : Grille de répartition des charges

Fichier joint

Annexe 5 : Plans alimentaires

Petite-enfance

Lundi XXXX	Mardi XXXX	Mercredi BIO	Jeudi XXXXX	Vendredi XXXXX
Crudité+ fromage>150 mg calcium par portion	Cuidité	Féculents	Cuidité	Crudité+ fromage>150 mg calcium par portion
Bœuf	Viande noble de boucherie Veau cuisson longue	Volaille	Porc	Poisson >70% MPA plein filet
Féculents	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes
			Laitage>100 mg calcium par portion	
Fruit cuit	Fruit cru	Fruit cru		Pâtisserie féculent
Lundi XXXX	Mardi XXXX	Mercredi BIO	Jeudi XXXXX	Vendredi XXXXX
Crudité	Crudité	Cuidité	Cuidité	Légumineuse
Volaille	Viande noble de boucherie Boeuf cuisson longue	Œuf	Poisson >70% MPA plein filet	Porc
Légumineuses	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes
	Laitage>100 mg calcium par portion		Laitage>100 mg calcium par portion	
Fruit cuit		Fruit cru		Fruit cru
Lundi XXXX	Mardi BIO	Mercredi XXXX	Jeudi XXXXX	Vendredi XXXXX
Crudité	Crudité	Cuidité	Crudité	Pâtisserie salée protidique
Volaille	Œuf	Viande noble de boucherie Boeuf cuisson longue	Porc	Poisson >70% MPA plein filet
Légumes	Féculents	Féculents	Féculents	Légumes
		Laitage>100 mg calcium par portion	Laitage>100 mg calcium par portion	
Pâtisserie féculent	Fruit cuit			Fruit cru
Lundi XXXX	Mardi XXXX	Mercredi XXXX	Jeudi BIO	Vendredi XXXXX
	Légumineuse	Crudité	Crudité	Crudité
Protidique	Viande noble de boucherie Veau cuisson longue	Bœuf haché	Porc	Poisson >70% MPA plein filet
Féculent%légumes 50/50	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents
		Laitage>100 mg calcium par portion		Laitage>100 mg calcium par portion
Fruit cru	Fruit cru		Pâtisserie féculent	

Scolaire et centres de loisirs

Lundi XXXX	Mardi XXXX	Mercredi XXXX	Jeudi BIO	Vendredi XXXXX
Crudité	Cuidité	Pâtisseries salées	Cuidité	Crudité
Plat Complet A base de Féculent / Boeuf	Veau 2ème catégorie (sauté, braisé)	Volaille Poule - Poulet - Coq - Coquelet	Plat Complet A base de Féculent / Divers	Poisson Poisson blanc
Légumes verts	Féculents	Légumes verts	(Féculents)	Légumes verts
Fromages >150 mg de calcium par portion	Fromages >150 mg de calcium par portion	Laitage >100 mg de calcium par portion	Laitage >100 mg de calcium par portion	Fromages >150 mg de calcium par portion
Fruits cuits	Fruits crus	Entremets	Fruits crus	Pâtisserie
Compote - Purée	Entier	Entremets base féculents	Entier	Cake - Muffin
Lundi XXXX	Mardi XXXX	Mercredi BIO	Jeudi XXXXX	Vendredi XXXXX
Crudité	Féculent	Crudité	Cuidité	Féculent
Porc	Boeuf	Plat Complet	Poisson	Légumes secs
Jambon - Jambonneau - Charcuteries	2ème catégorie (sauté, braisé)	A base de Lég Vert / Oeuf	Poisson blanc	Agneau - Mouton
Légumes secs	Féculents	(Légumes)	Féculents Légumes 50/50	Légumes verts
Fromages >150 mg de calcium par portion	Laitage >100 mg de calcium par portion	Laitage >100 mg de calcium par portion	Fromages >100 mg de calcium par portion	Fromages >150 mg de calcium par portion
Entremets	Fruits cuits	Pâtisserie	Fruits crus	Fruits crus
Lundi XXXX	Mardi XXXX	Mercredi BIO	Jeudi XXXXX	Vendredi XXXXX
Crudité	Crudité	Cuidité	Crudité	Pâtisseries salées
Plat Complet A base de Lég Vert / Volaille	Plats végétariens / végétaliens	Boeuf 2ème catégorie (sauté, braisé) Féculents	Plat Complet A base de Féculent / Boeuf	Poisson Poisson blanc
Légumes verts				Légumes verts
Laitage >100 mg de calcium par portion	Fromages >100 mg de calcium par portion	Laitage >100 mg de calcium par portion	Fromages >150 mg de calcium par portion	Fromages >100 mg de calcium par portion
Pâtisserie	Fruits cuits	Fruits crus	Entremets	Fruits crus
Lundi XXXX	Mardi XXXX	Mercredi XXXX	Jeudi BIO	Vendredi XXXXX
Protidique	Féculent	Crudité	Crudité	Crudité
Plats végétariens / végétaliens	Légumes secs			
Plats végétaliens	Veau 2ème catégorie (sauté, braisé)	Plat Complet A base de Lég Vert / Boeuf	Porc 1ère catégorie (piécé, rôti, grillé)	Poisson Poisson blanc
	Légumes verts	Féculents	Légumes verts	Féculents
Laitage >100 mg de calcium par portion	Fromages >150 mg de calcium par portion	Fromages >150 mg de calcium par portion	Laitage >100 mg de calcium par portion	Fromages >100 mg de calcium par portion
Fruits crus	Fruits crus	Fruits cuits	Pâtisserie	Fruits cuits

Annexe 6 : Engagement « fait maison »

Préparations	Pourcentage de Fait Maison
Entrées pâtisseries	50%
Crudités	90%
Vinaigrette	100%
Potages	100%
Salades composées	100%
Plats protidiques	82%
Sauces	92%
Accompagnements	88%
Plats complets	88%
Plats végétariens	70%
Salade de fruits	100%
Desserts	60%
Pâtisseries	60%

Annexe 7 : Engagements qualités (Fichier joint)

Annexe 8 : Grammages

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes - REPAS principaux (+/- 10 %)	GRAMMAGES				
	Enfant de moins de 18 mois	Enfant de plus de 18 mois	Enfant en maternelle	Enfant en classe élémentaire	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile
Pain (repas principaux)	10	20	30	40	50 à 100
CRUDITES sans assaisonnement					
Avocat	20	30	50	70	80 à 100
Carottes	40	40	50	70	90 à 120
Céleri et autres racines râpées	40	40	50	70	90 à 120
Choux rouge ou blanc émincé - Champignons crus - Fenouil -	30	30	40	60	80 à 100
Endives	20	20	20	30	80 à 100
Concombre	40	40	60	80	90 à 100
Melon, pastèque	80	80	120	150	150 à 200
Pamplemousse	1/4	1/4	1/2	1/2	1/2
Radis	20	20	30	50	80 à 100
Salade verte	0	0	25	30	40 à 60
Salades composées à base de crudités	40	40	40	60	80 à 100
Tomate	40	40	60	80	100 à 120
Champignons crus	30	30	40	60	80 à 100
CUIDITES sans assaisonnement					
Potage à base de légumes (en litres)	1/8	1/8	1/8	1/6	1/4
Artichaut entier	1/2	1/2	1/2	1/2	1
Fond artichaut - Asperges	30	30	50	70	80 à 100
Betteraves - Céleri - Chou fleur - Poireau Haricots verts - Assiettes composées - soja	30	30	50	70	90 à 120
Champignons cuits	30	30	50	70	100 à 120
Cœur de palmier - Fenouil	30	30	40	60	80 à 100
Terrine de légumes	0	0	30	30	30 à 50
ENTREES DE FECULENTS					
Salades composées à base de P. de T, de blé, riz, semoule ...	30	30	60	80	100 à 150
ENTREES PROTIDIQUES Diverses					
Œuf dur (à l'unité)	0	1/4	1/2	1	1 à 1,5
Hareng / garniture	0	0	30	40	40 à 60
Maquereau - Thon naturel	0	15	30	30	40 à 50
Sardines (à l'unité)	1	1/2	1	1	2
Surimi	0	0	30	30	40 à 50
Jambon cru	0	0	20	30	40 à 50
Jambon blanc	0	15	30	40	50
Paté en croûte	0	0	45	45	65
Salami - Saucisson - Mortadelle	0	0	30	30	40 à 50
Pâté - Terrine - Mousse - Rillettes	0	0	30	30	30 à 50
PREPARATIONS PATISSIERES salées					
Crêpes - Nems	0	0	50	50	100
Friand - Feuilleté	0	0	55 à 70	55 à 70	80 à 120
Pizza - Tartes salées	0	0	70	70	90

Assaisonnement hors d'œuvre (poids M.G.)	3	5	5	7	8
VIANDES (sans sauce)					
BŒUF - braisé, sauté, bouilli	20	30	50	70	100 à 120
Rôti de bœuf, steak	20	30	40	60	80 à 100
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	20	30	50	70	100
Hamburger, autre préparation de viande de bœuf hachée	0	0	50	70	100
Boulettes de bœuf (pièces de 30 gr crues)	0	0	2	3	4 à 5
VEAU - sauté, Blanquette	20	30	50	70	100 à 120
Paupiette	0	0	50	70	100 à 120
Escalope - rôti	20	30	40	60	80 à 100
Steak haché, viande hachée	20	30	50	70	80 à 100
Hamburger de V., rissolette, préparation hachée	0	0	50	70	100
AGNEAU - Gigot	20	30	40	60	80 à 100
Sauté (sans os)	20	30	50	70	100 à 120
Boulette d'agneau-mouton (pièces de 30 gr cru)	0	0	2	3	4 à 5
merguez de 50 gr (pièces crues)	0	0	1	2	2 à 3
Côte d'agneau avec os	0	0	-	80	100 à 120
PORC - Rôti - Grillades	20	30	40	60	80 à 100
Sauté	20	30	50	70	100 à 120
Côte de porc	0	0	-	80	100 à 120
Andouillettes	0	0	50	70	100 à 120
Jambon DD, palette de porc	20	30	40	60	80 à 100
Saucisses chipolats - Francfort (pièces 50 gr)	0	0	1	2	3
VOLAILLE - LAPIN - rôti, escalope, blanc de poulet, jambon de volaille	20	30	40	60	80 à 100
Sauté - Emincé - Brochettes -	20	30	50	70	100 à 120
Paupiettes - Cordon bleu - Escalope panée	0	0	50	70	100 à 120
Cuisse de poulet, pintade, canard, lapin (avec os) Lapin sauté	20	30	100	140	140 à 180
Fingers, beignets, nuggets (pièces de 20 gr)	0	0	2	3	5
Saucisses de volaille (pièces de 50 gr crues)	0	0	1	2	2 à 3
ABATS					
Foie, Langue, rognons, boudin	0	0	50	70	100 à 120
Tripes avec sauce	0	0	50	70	100 à 200
ŒUFS (plat principal)					
Œufs durs (à l'unité)	1/4	1/2	1	2	2 à 3
Omelette	10	20	60	90	90 à 130
POISSON - (sans sauce) non enrobé	20	30	50	70	100 à 120
Poisson panés ou enrobés - beignets	0	0	50	70	100 à 120
PLATS COMPOSES					
Poids de la denrée protidique du plat composé : Hachis, brandade, raviolis, cannellonis, lasagnes, choucroute, paella, légumes farcis... (Fréquence <u>libre</u> selon la recommandation du GEMRCN et l'arrêté du 30 09 2011)	20	30	50	70	100 à 120
Poids total de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce : Paella, Choucroute, Parmentier, Brandade, Légumes farcis, Pâtes et garnitures végétariennes	210 à 220	180	180	250	250 à 300
Préparation pâtisseries salées (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches...)	0	60 + garniture obligatoire de légumes	100	150	200
Quenelles	0	40 + garniture obligatoire de légumes	60	80	120 à 160
GARNITURES					
LEGUMES CUIITS					
Légumes cuits	120	120	100	100	150
FECULENTS CUIITS					

Riz - pâtes - Pomme de terre	120	120	120	170	200 à 250
Purée de Pomme de terre	120	150	150	200	250
Légumes secs - Frites	0	100 à 120	120	170	200 à 250
Purée de légumes (légumes et pommes de terre) pour les enfants ûangeant en mixé	200	/	/	/	/
Chips	0	0	30	30	60
SAUCE POUR LES PLATS					
Jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, etc...) poinds de la matière grasse	3	5	5	7	8
MATIERE GRASSE ajoutée dans le repas (assaisonnement de l'entrée au plat principal)					
FROMAGES					
Fromages	16 à 20	16 à 20	16 à 20	16 à 30	16 à 40
PRODUITS LAITIERS FRAIS					
Fromages blanc, fromages frais	90 à 100	90 à 100	90 à 120	90 à 120	90 à 120
Yaourts et autres laits fermentés	100 à 125	100 à 125	100 à 125	100 à 125	100 à 125
Petit suisse et autre FF type Pt Suisse	50 à 60	50 à 60	50 à 60	50 à 60	100 à 120
DESSERTS					
Desserts lactés	0	90 à 125	90 à 125	90 à 125	90 à 125
Mousse (en cl)	0	10 à 12	10 à 12	10 à 12	10 à 12
Fruits CRUS ou cuits	80	80 à 100	100	100	100 à 150
Fruits secs	15	15	20	20	30
Pâtisserie fraîche ou surgelée (base pâte à choux) portion ou à découper	20	20 à 30	20 à 45	20 à 45	40 à 60
Pâtisserie fraîche, surgelée ou déshydratées ; portion ou à couper ou à reconstituer	30 à 35	35 à 45	40 à 60	40 à 60	60 à 80
Pâtisserie sèche emballée	10 à 20	10 à 20	20 à 30	20 à 30	30 à 50
Biscuits d'accompagnement	0	0	15	15	20
Glaces et sorbets (ml)	40 à 60	40 à 50	50 à 70	50 à 100	50 à 120 à 150 (adultes)
Desserts contenant + de 60% de fruits	0	40 à 80	80 à 100	80 à 100	80 à 100

Annexe 9 : Pique-niques

PIQUE-NIQUES SANDWICHES MAISON

Pique-nique N°1	Pique-nique N°2	Pique-nique N°3	Pique-nique N°4	Pique-nique N°5
Sandwich club Thon fromage frais carottes râpées	Sandwich mousse de canard	Sandwich baguette poulet roti crudités façon césar	Sandwich baguette œuf mayonnaise crudités	Sandwich jambon LR sans nitrite beurre
Chips	Chips	Chips	Chips	Chips
Saint morêt bio	Vache qui rit bio	Saint morêt bio	Vache qui rit bio	Saint morêt bio
Compote gourde	Compote gourde	Compote gourde	Compote gourde	Compote gourde
Madeleine	Galette St Michel	Palmier	Cookie	Fourrandise fraise
PIQUE-NIQUES REPAS FROIDS MAISON				
Pique-nique N°6	Pique-nique N°7	Pique-nique N°8	Pique-nique N°9	Pique-nique N°10
Pilon de poulet LR	Œuf dur BIO	Jambon de poulet	Thon au naturel	Jambon LR
Salade de pâtes bio au pesto	Taboulé de semoule bio	Salade de blé bio à la provençale	Salade de pommes de terre bio à l'échalote	Salade de riz de camargue IGP
Vache qui rit bio	Yaourt à boire	Yaourt à boire	Saint morêt bio	Vache qui rit bio
Compote gourde	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote gourde	Compote gourde
Palmier	Cookie	Fourrandise fraise	Madeleine	Galette St Michel

Annexe 10 : Goûters

GOÛTERS 4 COMPOSANTES CENTRES DE LOISIRS				
Goûter N°1	Goûter N°2	Goûter N°3	Goûter N°4	Goûter N°5
Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO
Confiture de fraises	Tomme blanche	Pâte à tartiner	Croc Lait	Miel
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO
Lait demi écrémé issu du commerce équitable	Jus de pommes 100% jus	Lait demi écrémé issu du commerce équitable	Jus de raisin 100% jus	Lait demi écrémé issu du commerce équitable

Goûter N°6	Goûter N°7	Goûter N°8	Goûter N°9	Goûter N°10
Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO
Confiture d'abricots	Chocolat tablette	Carré frais	Beurre	Saint môret
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO
Lait demi écrémé issu du commerce équitable	Lait demi écrémé issu du commerce équitable	Jus de pomme 100% jus	Lait demi écrémé issu du commerce équitable	Jus d'orange 100% jus

GOÛTERS 3 COMPOSANTES CRECHES				
Goûter N°1	Goûter N°2	Goûter N°3	Goûter N°4	Goûter N°5
Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO
Confiture de fraises	Confiture d'abricots	Chocolat tablette	Gelée de groseilles	Miel*
Lait demi écrémé issu du commerce équitable	Yaourt entier nature BIO	Lait demi écrémé issu du commerce équitable	Petit suisse nature BIO	Lait demi écrémé issu du commerce équitable

Goûter N°6	Goûter N°7	Goûter N°8	Goûter N°9	Goûter N°10
Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO
Confiture d'abricots	Chocolat tablette	Confiture de fraises	Beurre	Gelée de groseilles
Lait demi écrémé issu du commerce équitable	Lait demi écrémé issu du commerce équitable	Yaourt entier nature BIO	Lait demi écrémé issu du commerce équitable	Petit suisse nature BIO

Annexe 11 : Animations

Le programme d'animations crèches

10 RDV par an

SEPT. OCT. NOV. DÉC. JAN. FÉV. MAR. AVR. MAI JUIN JUILLET

JE DÉCOUVRE LE orange
une affiche
une attention pour chaque convive
un livret de jeux
un support-menu
une frise pour montrer les aliments de couleur orange

DES ANIMATIONS THEMATIQUES
Animations autour des couleurs pour sensibiliser les tout-petits aux aliments : chaque jour, une couleur et des produits associés pour éveiller les sens."

JE DÉCOUVRE LE orange
Carottes râpées sauce salade carotte cumin
Escalope de dinde sauce crème
Purée de potimarron et pomme de terre BIO
Montboissier
Orange global GAP

DES ANIMATIONS CALENDAIRES
célébrer les incontournables culturels,
donner aux enfants le goût des traditions festives et culturelles.

JE DÉCOUVRE LE vert
JOYEUX Noël
J'AI AIME LA galette
C'EST LA Chandeleur
JE DÉCOUVRE LE violet
JOYEUSES Pâques
JE DÉCOUVRE LE rouge
JE DÉCOUVRE LE blanc
SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE
JOURNÉE MONDIALE DE L'ENTRAIDEMENT

une affiche
une attention pour chaque convive
un livret de jeux
un support-menu
une frise pour raconter l'histoire de Noël

Des animations sur mesure, en lien avec le PAT

5 RDV par an

FÊTE PROVENÇALE
Chef Pâtissier Frank Thomas
Pâtisserie maison provençale par notre chef pâtissier pour la commune

PETIT DÉJEUNONS ENSEMBLE
Directrice nutrition et performance culinaire
Expliquer aux enfants l'importance du petit-déjeuner, comment le composer avec les bons apports nutritionnels

DÉCOUVRIR LES PRODUITS RÉGIONAUX
Localizz
Découverte d'un producteur local qui vient pour présenter ses produits et son métier

DÉCOUVRIR LES PRODUITS BIO
Directrice nutrition et performance culinaire
Sensibilisation aux techniques de production plus durable, bienfaits sur la santé

LA CHASSE AU GASPI
Responsable RSE
Réutilisation de denrées non consommées la veille
Ex : Cookies anti-gaspi

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
Culturel et gastronomie
Éducation alimentaire
Économie alimentaire
Nutrition et santé
Environnement

Le programme d'animations Centre de Loisirs





Décembre
Noël



Janvier
Repas
manifeste



Février
Epiphanie
Carnaval



Avril
Pâques



Juin
Fête de l'été

DES ANIMATIONS SUR MESURE





**Atelier
« Petit Chef »**
Responsable nutrition et
performance culinaire



**Atelier
« Petit Pâtissier »**
Chef pâtissier Franck
Thomas

Les enfants choisissent et cuisinent leur recette aux côtés du
chef gérant, de la diététicienne, du pâtissier



**Découverte des
légumineuses**
Directrice nutrition et
performance culinaire

Annexe 13 : Menus d'urgence

Petite enfance

Un stock de petit pot de 200gr sera disponible en crèche renouvelé mensuellement.

Déjeuner :

Petit pot Bledina Carottes

Lait 2ème âge et de croissance

Compote de pommes

Goûter :

Lait et boudoirs

Scolaire/centres de loisirs

Exemples de menus froids (en cas de coupure d'électricité) :

MENU 1

Coupelle de pâté de volaille

Thon au naturel en poche

Haricots verts extra-fins / pois chiches en boîte

Crème dessert chocolat

Biscuit sec petit beurre

MENU 2 :

Coupelle de mousse de canard
Maquereaux à la tomate
Betteraves/lentilles
Crème dessert vanille
Madeleine.

Exemples de menus chauds (en cas de problème logistique) :

MENU1 :

Coupelle de pâté de volaille
Raviolis de légumes
Crème dessert chocolat
Biscuit sec petit beurre

MENU2 :

Coupelle de mousse de canard
Raviolis de volaille
Crème dessert vanille
Madeleine.

Annexe 14 : Éléments du personnel

Fonction	Statut	Affectation : Cuisine Centrale : CC Office : O Transport : TFacturation : F	Horaire hebdomadaire	Nombre d'heures travaillées dans le mois	Équivalent Temps Plein	Salaire de base	Primes	Charges sociales (y compris exo.)	Total frais de personnel H.T
Chef gérant	Agent de maitrise	O & F	39	141	1	2800		45,96%	62918
Cuisinier	Employé	O	35	137	1	2126	126	45,92%	44037
Plongeur	Employé	O & T	35	137	1	1875		45,92%	40401

Annexe 15 : Inventaire des matériels et équipements sur la cuisine centrale (a) et sur les offices (b)

Annexe 16 : Plan de maintenance d'investissement et de renouvellement du matériel

Maintenance

CUISINE CENTRALE				
Implantation (zone)	Type d'intervention	Fréquence	Désignation intervenant (option)	Coût annuel
CUISINE CENTRALE	PREVENTIVE	2 FOIS/AN	3C SUD	3 640,00 €
CUISINE SATELLITE	PREVENTIVE	2 FOIS/AN	3C SUD	740,00 €
				0,00 €
CUISINE CENTRALE	PROVISION CURATIF	12 INTER/AN	3C SUD	1 740,00 €
CUISINE SATELLITE	PROVISION CURATIF	6 INTER/AN	3C SUD	870,00 €
Total An				6 990,00 €

Plan de renouvellement du matériel

CUISINE CENTRALE							
Implantation (zone)	Matériel renouvelé	2026 / 2027	2027 / 2028	2028 / 2029	2029/2030	2030/2031	Total
CUISINE CENTRALE SAM	FRIGO PAI		1290				1 290,00 €
CUISINE CENTRALE SAM	FONTAINE			1300			1 300,00 €
CUISINE CENTRALE SAM	MEUBLE CHAUD					7050	7 050,00 €
CUISINE CENTRALE SAM	MEUBLE FROID					5200	5 200,00 €
CUISINE CENTRALE	RÉSERVE FRIGO +			1290			1 290,00 €
CUISINE CENTRALE	RÉSERVE FRIGO +				1290		1 290,00 €
CUISINE CENTRALE PREPA CHAUDE	FOURNEAU			8600			8 600,00 €
CUISINE CENTRALE PREPA CHAUDE	FRIGO JOUR			1290			1 290,00 €
CUISINE CENTRALE PREPA CHAUDE	FRIGO JOUR			1290			1 290,00 €
CUISINE CENTRALE PREPA CHAUDE	FRITEUSE				5700		5 700,00 €
CUISINE CENTRALE PREPA CHAUDE	FOUR MIXTE					7900	7 900,00 €
Total		0,00 €	1 290,00 €	13 770,00 €	6 990,00 €	20 150,00 €	42 200,00 €

OFFICES							
Implantation (zone)	Matériel renouvelé	2026 / 2027	2027 / 2028	2028 / 2029	2029/2030	2030/2031	Total
Salle à manger	TABLETTES	2479					2 479,00 €
Total		2 479,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	2 479,00 €

Annexe 17 : Bordereau des prix unitaires

	P.U. HT
Scolaires Maternelles	5,292
Scolaires Élémentaire	5,780
Scolaires Adultes	6,448
ALSH Maternelles	5,297
ALSH Élémentaire	5,777
ALSH Adultes	6,447
ALSH Maternelle pique-nique Fraicheur	5,649
ALSH Élémentaire pique-nique Fraicheur	6,006
ALSH Adultes pique-nique Fraicheur	6,304
ALSH Maternelle Goûter	0,950
ALSH Élémentaire Goûter	0,950
ALSH Adultes Goûter	0,950
Crèche collation du matin	0,410
Crèche déjeuner	4,737
Crèche goûters	0,590
Repas police municipale	6,387
Total prestations	

Annexe 18 : Compte d'exploitation prévisionnel

Annexe 19 : Règlement de service