

DEPARTEMENT DU VAR

REPUBLIQUE FRANCAISE

**CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE DE LA VILLE DE FREJUS**

ES/CRH/VG

**EXTRAIT  
DU REGISTRE DES DELIBERATIONS  
DU CONSEIL D'ADMINISTRATION****SEANCE DU 30 JUILLET 2025**

|   |    |
|---|----|
| Effectif du<br>Conseil d'Administration | 17 |
| Membres en exercice                     | 17 |

|                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| Télétransmission en<br>Préfecture | 31 juillet 2025 |
| Date Réception                    | 31 juillet 2025 |

Le trente juillet deux mille vingt-cinq à dix-sept heures trente, le Conseil d'Administration du Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de Fréjus, régulièrement convoqué le 25 juillet, s'est réuni au Centre Communal d'Action Sociale (Salle de réunions), le Kipling, 305 avenue Aristide Briand à Fréjus, sous la présidence de M. David RACHLINE, Président du Centre Communal d'Action Sociale, représenté par Mme Nassima BARKALLAH, Vice-Présidente.

**PRESIDENT** : Monsieur David RACHLINE, représenté par Mme Nassima BARKALLAH, Vice-Présidente.

**PRESENTS** : Mmes GATTO, CHERICO, PERES, BONNOT, JACQUEMIN, MM. BOURDIN, PERONA, JOUANIC, PETIT, Membres.

**ABSENTS EXCUSES** : Mmes CREPET, EL AKKADI, SOLER, BLESIOUS, MM. CAVIGLIOLI, GUERIN, Membres.

**REPRESENTES:**

Conformément à l'article R 123-16 du Code de l'Action Sociale et des Familles ont donné pouvoir de voter en leur nom :

**SECRETAIRE DE SEANCE** : M. Laurent PETIT

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>DELIBERATION N° 488 / 25</b> | <b><u>CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE</u></b>  |
| Affiché du 31 juillet 2025      | <b>CONCESSION DE SERVICE PUBLIC POUR LA GESTION<br/>DU SERVICE PUBLIC DE RESTAURATION SCOLAIRE ET<br/>MUNICIPALE DE LA VILLE DE FREJUS ET DU CENTRE<br/>COMMUNAL D'ACTION SOCIALE</b> |
| Au 30 septembre 2025            |   |

**Madame Nassima BARKALLAH, Vice - Présidente expose :**

Par délibération n° 354/24 du 27 mars 2024, le conseil d'administration a approuvé les termes d'une convention constitutive de groupement de commande entre la ville de Fréjus et le CCAS pour la procédure de mise en concurrence relative à la restauration scolaire et municipale.

Les besoins propres du CCAS, pris en charge dans le cadre de cette procédure, concernent la fourniture des repas de l'EHPAD Les Eaux-Vives ainsi que ceux du portage de repas à domicile.

La Ville de Fréjus a été désignée par ladite convention, coordonnateur du groupement de commande.

En conséquence, par délibération n° 1134 du 19 septembre 2024, le Conseil municipal de la Ville a décidé, conformément aux dispositions des articles L. et R. 1411-1 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales (C.G.C.T.) que la gestion du service public de restauration scolaire et municipale s'exercera dans le cadre d'une concession de service public.

Un avis de concession a été lancé par voie de presse le 5 novembre 2024. La date limite de réception des candidatures et des offres a été fixée initialement au 10 janvier 2025 à 12h00.

Un avis rectificatif prorogeant la date limite de réponse au 24 février 2025 à 12h00 a été envoyé le 9 décembre 2024.

A l'issue de la date limite de réception des candidatures et des offres, deux plis ont été réceptionnés :

| N° plis | Candidats |
|---------|-----------|
| 1       | ELIOR     |
| 2       | GARIG     |

Il ressort des procès-verbaux de la commission de délégation de service public les éléments suivants :

#### **Concernant les candidatures :**

L'autorité concédante a agréé les candidatures des plis 1 et 2 à la suite des avis favorables rendus par les membres de la commission de délégation de service public réunis le 10 mars 2025.

#### **Concernant les offres :**

L'analyse des offres a conduit les membres de la commission réunis le 17 avril 2025 à émettre un avis favorable pour entrer en négociation avec les deux candidats.

L'autorité concédante a mené des négociations le 28 avril 2025 avec chaque candidat afin d'apporter des précisions techniques et financières sur leurs projets.

Aux termes de ces négociations, le choix du délégataire pressenti par l'autorité concédante s'est porté sur le candidat GARIG ayant présenté la meilleure offre au regard des critères de jugement des offres suivants définis au règlement de la consultation :

- Valeur technique de l'offre (60%) décomposée comme suit :
  - ✓ La qualité dans l'assiette
  - ✓ La qualité du service
  - ✓ Les moyens humains
  - ✓ La sécurité alimentaire et le suivi
  - ✓ Les locaux et le matériel
  - ✓ Le développement durable
- Valeur financière de l'offre (40%)

Le contrat de concession prendra effet à compter du 1<sup>er</sup> août 2025 et se terminera le 31 juillet 2029.

La ville de Fréjus, coordonnateur du groupement, a approuvé les termes du contrat de gestion du service public de restauration scolaire et municipale par délibération n° 1338 du 29 juillet 2025 et a décidé d'attribuer ledit contrat à la société GARIG sise 1330 avenue de la Lauzière – 13 290 Aix en Provence.

### **LE CONSEIL D'ADMINISTRATION,**

**APRES** avoir entendu l'exposé qui précède et délibéré à l'unanimité des membres présents et représentés,

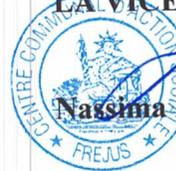
**PREND ACTE** de l'attribution du contrat de gestion de service public de restauration scolaire et municipale à la société GARIG sise 1330 avenue de la Lauzière – 13 290 Aix en Provence,

**AUTORISE** les établissements concernés à engager les crédits nécessaires sur les exercices courants,

**AINSI** fait et délibéré à FREJUS, le 30 Juillet 2025 et ont signé au registre tous les membres présents, après lecture faite.

**POUR EXPEDITION CONFORME**

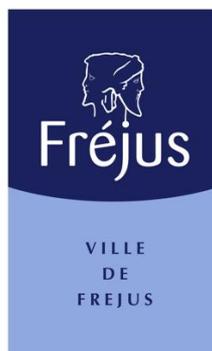
**POUR LE PRESIDENT,  
LA VICE-PRESIDENTE,**



**Nassima BARKALLAH**

## Groupement de commande Ville et CCAS Fréjus

### CONCESSION DE SERVICE PUBLIC



## GESTION DU SERVICE PUBLIC DE RESTAURATION SCOLAIRE ET MUNICIPALE DE LA VILLE DE FREJUS

## CONTRAT

## Préambule

La commune de Fréjus et le Centre Communal d'Action Sociale de la ville de Fréjus ont constitué, par convention en date du 16 avril 2024, un groupement de commande pour répondre à leurs besoins relatifs à la restauration scolaire et municipale. L'autorité concédante est représentée par le coordonnateur de ce groupement : la commune de Fréjus.

La Ville et le Centre Communal d'Action Sociale de Fréjus sont particulièrement attentifs à la qualité des repas servis aux enfants des crèches, des écoles, de l'EHPAD et du portage des repas 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, traditionnelle, réalisée avec des produits frais, respectueux de la saisonnalité, conformes aux exigences strictes de la loi EGalim (50% d'achats durables (en valeur euros) dont 20% 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.

-Elle s'adresse à des populations fragiles (personnes âgées)

L'alimentation saine est essentielle pour les seniors. Elle permet de rester en bonne santé, de préserver l'autonomie, de prévenir et de réduire le risque de maladie, de retarder le vieillissement et prévenir de la dépendance.

Les repas constituent des moments privilégiés dans la journée, qui sont déterminants pour le maintien de leur vie sociale et de leur autonomie. Ils sont composés de plats traditionnels et d'une cuisine « simple » ranimant les souvenirs des bons produits.

Le Groupement est attentif à une prestation de qualité dans la maîtrise de l'ensemble des coûts

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



Le Groupement 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. Il 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 .....  | 7         |
| <b>CHAPITRE 1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES .....</b>  | <b>7</b>  |
| ARTICLE 2. OBJET DU CONTRAT .....  | 7         |
| ARTICLE 3. DÉFINITION DE LA CONCESSION .....   | 7         |
| ARTICLE 4. PÉRIMÈTRE DU CONTRAT .....  | 8         |
| ARTICLE 5. DURÉE ET ÉCHÉANCIER D'EXÉCUTION DU CONTRAT .....  | 10        |
| ARTICLE 6. EXCLUSIVITÉ DU SERVICE.....   | 10        |
| ARTICLE 7. RESPONSABILITÉ DU CONCESSIONNAIRE .....   | 10        |
| ARTICLE 8. SOUS-CONCESSION .....   | 10        |
| ARTICLE 9. CESSION DU CONTRAT .....  | 11        |
| ARTICLE 10. RÈGLEMENTS DU SERVICE .....  | 11        |
| ARTICLE 11. ÉGALITÉ DES USAGERS DEVANT LE SERVICE PUBLIC ET LES PRINCIPES DE LAÏCITÉ ET DE NEUTRALITÉ DU SERVICE PUBLIC..... | 11        |
| <b>CHAPITRE 2 : BIENS IMMOBILIERS ET MOBILIERS .....</b>   | <b>13</b> |
| ARTICLE 12. LOCAUX, MATÉRIELS ET MOBILIER .....  | 13        |
| A. <i>LOCAUX ET BIENS IMMOBILIERS</i> .....  | 13        |
| B. <i>MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS</i> .....   | 14        |
| ARTICLE 13. UTILISATION DU MATÉRIEL DE LA CONCESSION .....   | 15        |
| ARTICLE 14. UTILISATION DES BIENS MIS A DISPOSITION À DESTINATION DE CLIENTÈLES EXTÉRIEURES (REPAS TIERS) .....              | 15        |
| ARTICLE 15. NETTOYAGE, ENTRETIEN COURANT ET SPÉCIFIQUE .....   | 16        |
| ARTICLE 16. INVENTAIRE DES BIENS IMMOBILIERS ET MOBILIERS CONFISÉS AU CONCESSIONNAIRE .....                                  | 17        |
| ARTICLE 17. FOURNITURES ET FLUIDES, ENTRETIEN, RENOUVELLEMENT .....  | 17        |
| ARTICLE 18. GRILLE DE RÉPARTITION.....   | 19        |
| ARTICLE 19. EXÉCUTION D'OFFICE DES TRAVAUX D'ENTRETIEN QUI INCOMBENT AU CONCESSIONNAIRE .....                                | 18        |
| ARTICLE 20. PROVISIONS.....  | 20        |
| <b>CHAPITRE 3. EXPLOITATION DU SERVICE.....</b>  | <b>20</b> |
| <u>ARTICLE 21. LA COMPOSITION DE L'OFFRE DE RESTAURATION.....</u>  | <u>19</u> |
| <u>ARTICLE 22. SPÉCIFICATIONS NUTRITIONNELLES.....</u>   | <u>25</u> |
| <u>ARTICLE 23. SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES .....</u>  | <u>25</u> |
| <u>ARTICLE 24. LES ANIMATIONS.....</u>   | <u>29</u> |
| <u>ARTICLE 25. COMMUNICATION .....</u>   | <u>31</u> |
| <u>ARTICLE 26. AFFICHAGE DES MENUS.....</u>  | <u>31</u> |
| <u>ARTICLE 27. RÉGLEMENTATION.....</u>   | <u>31</u> |
| <u>ARTICLE 28. CONTINUITÉ DE SERVICE : STOCK DE SECOURS.....</u>   | <u>33</u> |
| ARTICLE 29. INSCRIPTION AU SERVICE DE LA RESTAURATION.....   | 34        |
| ARTICLE 30. COMMANDE DES PRESTATIONS .....   | 35        |
| ARTICLE 31. HORAIRES ET CONDITIONS DU SERVICE DE RESTAURATION.....   | 36        |
| A. <i>LES RESTAURANTS SCOLAIRES ET LES ACCUEILS DE LOISIRS</i> .....   | 36        |
| ARTICLE 32. APPROVISIONNEMENT, CONDITIONNEMENT, TRANSPORT, LIVRAISON ET SERVICE DES REPAS.....                               | 37        |
| A. <i>CONDITIONS GÉNÉRALES D'APPROVISIONNEMENT</i> .....   | 37        |
| B. <i>SUIVI DES QUANTITÉS D'ALIMENTS</i> .....   | 37        |
| C. <i>CONDITIONNEMENT DES REPAS</i> .....  | 37        |
| D. <i>TRANSPORT DES REPAS ET LIVRAISON DES REPAS</i> .....   | 38        |
| E. <i>SERVICE DES REPAS</i> .....  | 39        |
| <b>CHAPITRE 4. LES MOYENS HUMAINS.....</b>   | <b>44</b> |
| ARTICLE 33. REPRISE DU PERSONNEL.....  | 44        |
| ARTICLE 34. AGENTS DU CONCESSIONNAIRE .....  | 41        |
| <i>Représentants du Concessionnaire</i> .....  | 42        |
| ARTICLE 35. LES STRUCTURES D'ENCADREMENT .....   | 43        |
| ARTICLE 36. LA FORMATION PROFESSIONNELLE.....  | 43        |
| ARTICLE 37. LA PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS .....   | 44        |
| <b>CHAPITRE 5. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE.....</b>   | <b>49</b> |
| ARTICLE 38. PRESTATIONS D'HYGIÈNE ET RESPECT DES PRESCRIPTIONS QUALITATIVES .....  | 45        |
| A. <i>PROVENANCE DES REPAS</i> .....   | 45        |
| B. <i>AGRÉMENT DES CUISINES</i> .....  | 45        |
| C. <i>RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE</i> .....   | 45        |
| D. <i>MESURES D'URGENCE</i> .....  | 45        |
| E. <i>ANALYSES MICROBIOLOGIQUES ET AUDITS HYGIÈNE</i> .....  | 45        |
| F. <i>RÉSULTATS DES ANALYSES</i> .....   | 46        |
| G. <i>MESURES CORRECTIVES</i> .....  | 46        |
| H. <i>MESURES EN CAS DE PROBLÈME GRAVE</i> .....   | 46        |
| I. <i>PLATS TÉMOINS DANS LES OFFICES</i> .....   | 46        |

|   |           |
|---|-----------|
| B. LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE .....  | 47        |
| <b>CHAPITRE 6. DÉVELOPPEMENT DURABLE.....</b>   | <b>51</b> |
| ARTICLE 39. LE DÉVELOPPEMENT DURABLE APPLICABLE ET MESURABLE DANS LE CONTRAT.....                                   | 51        |
| <b>CHAPITRE 7. SUIVI ET CONTRÔLE DU GROUPEMENT SUR LE CONCESSIONNAIRE.....</b>                                      | <b>49</b> |
| ARTICLE 40. DONNÉES RÉGLEMENTAIRES.....   | 54        |
| ARTICLE 41. LE SUIVI.....   | 54        |
| A. LE SUIVI MENSUEL .....   | 49        |
| B. LE SUIVI SEMESTRIEL D'ACTIVITÉ .....   | 49        |
| C. LES PROJETS DE MENUS ET LES COMMISSIONS DES MENUS .....  | 50        |
| D. SUIVI DE LA SATISFACTION.....  | 51        |
| ARTICLE 42. CONTRÔLE DU RESPECT DES PRESCRIPTIONS QUALITATIVES.....   | 57        |
| ARTICLE 43. TRANSMISSION DES DOCUMENTS DE CONTRÔLE AU GROUPEMENT .....  | 52        |
| ARTICLE 44. DOCUMENTS PRÉVISIONNELS : COMPTES PRÉVISIONNELS.....  | 53        |
| ARTICLE 45. COMPTES-RENDUS DE FIN D'ANNÉE .....   | 53        |
| A. COMPTE-RENDU D'ACTIVITÉ.....   | 53        |
| B. COMPTE-RENDU TECHNIQUE.....  | 54        |
| C. RAPPORT ANNUEL FINANCIER .....   | 54        |
| ARTICLE 46. CONTRÔLES EXERCÉS PAR LE GROUPEMENT.....  | 56        |
| <b>CHAPITRE 8. CLAUSES FINANCIÈRES .....</b>  | <b>57</b> |
| ARTICLE 47. CADRE GÉNÉRAL.....  | 57        |
| ARTICLE 48. REVISION DES PRIX UNITAIRES DES REPAS .....   | 57        |
| ARTICLE 49. TARIF DES REPAS .....   | 58        |
| ARTICLE 50. REDEVANCE D'UTILISATION DES INSTALLATIONS DU GROUPEMENT.....  | 58        |
| ARTICLE 51. TRANSFERTS FINANCIERS ENTRE LE GROUPEMENT ET LE CONCESSIONNAIRE .....                                   | 58        |
| A. PARAMÈTRES FINANCIERS .....  | 59        |
| B. TRANSFERTS FINANCIERS VERSÉS PAR LE GROUPEMENT AU CONCESSIONNAIRE.....   | 59        |
| C. TRANSFERTS FINANCIERS VERSÉS PAR LE CONCESSIONNAIRE AU GROUPEMENT.....   | 59        |
| ARTICLE 52. PERCEPTION ET ENCAISSEMENT DU TARIF DES REPAS AUPRÈS DES USAGERS DE LA RESTAURATION<br>COLLECTIVE ..... | 60        |
| A. MODALITÉS D'INSCRIPTION, DE PERCEPTION ET D'ENCAISSEMENT .....   | 60        |
| B. MODE DE PAIEMENT ET D'ENCAISSEMENT.....  | 60        |
| C. FACTURATION DES REPAS.....   | 60        |
| D. GESTION DES IMPAYÉS.....   | 61        |
| E. ACCESSIBILITÉ AUX DONNÉES DES SYSTÈMES DE FACTURATION ET D'ENCAISSEMENT .....                                    | 62        |
| F. CONFIDENTIALITÉ DES DONNÉES PERSONNELLES .....   | 62        |
| ARTICLE 53. PAIEMENT DES OPÉRATIONS EXCEPTIONNELLES SUR DEVIS .....   | 63        |
| <b>CHAPITRE 9. RÉGIME FISCAL .....</b>  | <b>64</b> |
| ARTICLE 54. DISPOSITIONS FISCALES.....  | 64        |
| ARTICLE 55. TRANSFERT DE LA TVA.....  | 64        |
| ARTICLE 56. CAUTIONNEMENT .....   | 65        |
| ARTICLE 57. SANCTIONS PÉCUNIAIRES : LES PÉNALITÉS.....  | 65        |
| ARTICLE 58. SANCTION COERCITIVE : LA MISE EN RÉGIE PROVISOIRE .....   | 66        |
| ARTICLE 59. MESURES D'URGENCE .....   | 67        |
| ARTICLE 60. SANCTION RÉGLEMENTAIRE : LA DÉCHÉANCE.....  | 67        |
| ARTICLE 61. CONTINUITÉ DU SERVICE.....  | 67        |
| ARTICLE 62. CLAUSE DE RÉEXAMEN.....   | 73        |
| <b>CHAPITRE 11. RESPONSABILITÉS ET ASSURANCES .....</b>   | <b>71</b> |
| ARTICLE 63. RESPONSABILITÉS ET ASSURANCES DU GROUPEMENT.....  | 71        |
| ARTICLE 64. RESPONSABILITÉS ET ASSURANCES DU CONCESSIONNAIRE.....   | 71        |
| A. ASSURANCES LIÉES AUX BIENS UTILISÉS PAR LE CONCESSIONNAIRE.....  | 71        |
| B. EXPLOITATION DU SERVICE ET RESPONSABILITÉ CIVILE.....  | 72        |
| C. CLAUSES GÉNÉRALES.....   | 72        |
| D. OBLIGATIONS DU CONCESSIONNAIRE EN CAS DE SINISTRE .....  | 72        |
| ARTICLE 65. JUSTIFICATION DES ASSURANCES.....   | 73        |
| <b>CHAPITRE 12. FIN DE LA CONCESSION .....</b>  | <b>73</b> |
| ARTICLE 66. CESSATION DE LA CONCESSION .....  | 73        |
| ARTICLE 67. FIN DE CONTRAT.....   | 77        |
| ARTICLE 68. RÉSILIATION DU CONTRAT POUR MOTIF D'INTÉRÊT GÉNÉRAL.....  | 77        |
| ARTICLE 69. CONTINUITÉ DU SERVICE EN FIN DE CONCESSION.....   | 74        |
| ARTICLE 70. REMISE DES INSTALLATIONS .....  | 74        |
| ARTICLE 71. SORT DES PROVISIONS.....  | 79        |
| <b>CHAPITRE 13. CLAUSES DIVERSES.....</b>   | <b>75</b> |
| ARTICLE 72. ÉLECTION DE DOMICILE.....   | 75        |

ARTICLE 73. REGLEMENT DES LITIGES ..... 75  
**CHAPITRE 14. LES ANNEXES ..... 75**

## ARTICLE 1. FORMATION DU CONTRAT

L'autorité concédante du groupement de commande Commune de Fréjus / Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Fréjus, ci-après dénommés le Groupement, représentée par Monsieur David RACHLINE, Maire de Fréjus, a décidé par délibération n° 1134 en date du 19 septembre 2024 d'approuver le principe d'une concession de service public pour la gestion du service public de restauration scolaire et municipale.

La société GARIG, ci-après dénommée le Concessionnaire, représentée par Monsieur Martin DUBAR, Président, 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 Fréjus et du Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de Fréjus.

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 et d'exploitation qu'il supporte.

### ARTICLE 3. DÉFINITION DE LA CONCESSION

Le Groupement s'engage à mettre à la disposition du Concessionnaire 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 9).

Le Groupement 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. Il est autorisé à percevoir auprès des usagers un tarif destiné à rémunérer les obligations mises à sa charge.

## ARTICLE 4. PÉRIMÈTRE DU CONTRAT

Le Concessionnaire a pour mission d'assurer :

- L'exploitation de la cuisine centrale mise à sa disposition par voie d'affermage et moyennant une redevance annuelle versée à la ville de Fréjus
- La production de repas pour les enfants et les adultes des écoles primaires, des accueils de loisirs, des crèches, de l'EHPAD, du portage repas à domicile, des goûters et de pique-niques. Cette mission de production de repas comprend l'élaboration des menus 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 les écoles, les accueils de loisirs et à l'EHPAD,
- L'animation des repas pour les différentes typologies de consommateurs,
- L'entretien courant, le nettoyage des offices et des salles de restauration,
- La maintenance et le renouvellement du matériel de la cuisine centrale et des offices
- L'entretien et réparation courante des locaux mis à disposition
- Le suivi de la satisfaction,
- L'inscription à la restauration scolaire,
- L'accueils physique, téléphonique, courriels, courriers, portail en collaboration et adéquation avec le service support de la Ville
- Le pointage des présences,
- 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 chaque Membre du groupement concédant,
- La gestion et l'encadrement du personnel salarié par le Concessionnaire,
- 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
- 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),

### Option

La Concession comprend une option : Proposition pour le scolaire, pour les accueils de loisirs (pendant les vacances), pour les crèches, d'une offre de repas composés une fois par semaine d'un menu 5 composantes. Ce jour-là l'entrée ne sera jamais une crudité. Cette prestation est susceptible de s'ajouter, sans remise en concurrence, aux prestations commandées de manière ferme dans le cadre de la Concession.

Sont considérés comme locaux mis à la disposition du Concessionnaire, et donc sous sa totale responsabilité, les locaux de la cuisine centrale (incluant préparations, réserve, vestiaire, sanitaires) et tous les locaux identifiés comme tels lors du démarrage du contrat, ainsi que le bureau mis à disposition du concessionnaire. Le bon fonctionnement des matériels situés dans l'ensemble des offices de la ville est également sous la responsabilité du Concessionnaire.

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 et les adultes chargés de la surveillance des enfants et du service des repas                  | Déjeuners pour les enfants et les adultes chargés de la surveillance des enfants et du service des repas<br>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 L'EHPAD                            | REPAS POUR LE PORTAGE À DOMICILE              |
|---|---|
| Déjeuners et diner                            | Déjeuners et Collation du soir                |
| Période : Tous les jours de l'année (365/365) | Période : Tous les jours de l'année (365/365) |
|   |   |

| REPAS POUR LES CRÈCHES   |
|--|
| Déjeuners, goûters et diner pris dans les crèches  |
| Période : Tous les jours de l'année sauf pendant les périodes de fermeture indiquées dans l'Annexe 5 |
| Ne sont pas compris dans la période : Samedis, Dimanches, Jours Fériés et les périodes de fermeture  |

La liste des points de distribution, les plans des offices, restaurants et de la cuisine centrale figurent en Annexe 3 du présent contrat.

### **SURVEILLANCE DU TEMPS DE REPAS**

Le Membre du Groupement concédant 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).

Le Membre du groupement concédant 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 4 ans.

Le contrat prend effet à compter du 1<sup>er</sup> août 2025 et se termine en tout état de cause le 31 juillet 2029

À compter du démarrage de l'exploitation du service de restauration, à savoir le 1<sup>er</sup> août 2025, 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 au Groupement 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 9)

## **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 les membres du Groupement sont propriétaires leur incombe.

## **ARTICLE 8. SOUS-CONCESSION**

Le Groupement 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 le Groupement 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 du Groupement.

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 au Groupement 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 du Groupement.

## **ARTICLE 9. CESSION 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 Fréjus. 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 et un pour le CCAS

Les règlements de service sont proposés en Annexe 10. Le Concessionnaire peut proposer des aménagements à ces documents tout en sachant que le Groupement reste en tout état de cause souverain quant au contenu de ce règlement de service.

Ils peuvent être revus à la demande du Groupement.

Les objectifs du Groupement 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. Le Concessionnaire doit s'adapter aux besoins des membres du Groupement et notamment à ceux des Directions administratives concernées, 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 au Groupement 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 au Groupement 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 du Groupement]*.

Il informe sans délai le Groupement 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, le Groupement 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, le Groupement le met en demeure d'y remédier dans le délai qu'il lui prescrit.

Si la mise en demeure s'avère infructueuse, le groupement 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.

Il est rappelé que les membres du groupement proposent des repas de substitution sans porc, en conformité avec la décision du conseil d'État n° 426483 du 11/12/2020 qui a confirmé que ces repas ne sont pas contraires aux principes de la laïcité.

## CHAPITRE 2 : BIENS IMMOBILIERS ET MOBILIERS

### ARTICLE 12. LOCAUX, MATÉRIELS ET MOBILIER

*(L'Annexe 9 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 (sise 159 impasse Thomas Edison, 83600 Fréjus) et de l'ensemble des offices.

Les parcelles sur lesquelles se situent la cuisine centrale sont cadastrées :

BM 816 (2525m<sup>2</sup>) --> propriété de la Ville

et BM 815 ( 1259m<sup>2</sup>) --> propriété de l'ECAA

Le Concessionnaire s'engage à assumer l'ensemble des servitudes qui les grèvent. (Annexe 15)

Le Groupement met à la disposition du Concessionnaire un emplacement guichet destiné à accueillir le personnel du Concessionnaire qui aura en charge les inscriptions des enfants au service restauration, la facturation et les encaissements des repas auprès des familles. À ce titre le Concessionnaire versera une redevance mensuelle de 350€ par émission d'un titre de recettes par la ville de Fréjus. Cette redevance sera révisée dans les mêmes conditions que les tarifs des repas tels que définis au présent contrat.

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

S'agissant des locaux, le Concessionnaire a 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, des accueils de loisirs et de l'EHPAD.

Un inventaire quantitatif et qualitatif distinguant les biens mobiliers et les biens immobiliers de la concession est établi contradictoirement par le Groupement et le Concessionnaire.

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 le Groupement, 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 du représentant du Groupement.

Le Concessionnaire ne peut pas établir de nouvelles installations fixes en modifiant celles existantes sans autorisation expresse du représentant du Groupement, 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 Commune 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, cela concerne également les abords de la cuisine centrale notamment, les espaces verts et l'arrosage automatique, les portes sectionnelles, la serrurerie...

Chaque membre du groupement conserve la charge du gros œuvre concernant leurs offices de distribution respectifs (CF art 606 CC).

## **B. MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS**

Le Groupement met à disposition du Concessionnaire un certain nombre d'équipements et de matériels, qui sont répertoriés en Annexe 4. Le Concessionnaire s'engage à utiliser et entretenir ces matériels et équipements "en bon père de famille".

Le Concessionnaire doit dans tous les cas prendre en charge les défauts imposant des réparations

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

Le Concessionnaire conserve la charge du remplacement de l'ensemble des matériels de la concession (vaisselle spécifique au service), petits et gros matériels en cuisine centrale et en offices selon la répartition des charges en Annexe 9).

**Pour la vaisselle des crèches, les candidats devront présenter des plateaux repas, verres, couverts, adaptés pour les enfants**

Il est stipulé que tout investissement matériel réalisé par le concessionnaire implique également la responsabilité de ce dernier de mettre en conformité les locaux nécessaires à l'accueil de ces nouveaux matériels.

Tout dépassement du remplacement de l'ensemble des matériels de la concession est à la charge du Concessionnaire et les sommes non utilisées font l'objet d'un retour au Groupement à la fin du contrat.

Toutes modifications de matériels liées à l'évolution des normes et règlements restent à la charge du Concessionnaire. Le matériel des offices du périmètre du contrat est adapté à la réglementation en vigueur susceptible d'évoluer en cours de contrat.

Un registre d'entretien pour chaque matériel mis à disposition ou mis en place par le Concessionnaire doit être scrupuleusement tenu à jour en particulier pour les équipements nécessitant des entretiens périodiques.

Dans tous les cas, les actions d'entretiens autres que l'entretien courant doivent être notées sur ce registre. Le Groupement peut le contrôler 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 du Groupement. Cette utilisation ne doit pas perturber le service public du Groupement qui reste en tout état de cause la priorité du Concessionnaire.

Pour certaines manifestations organisées par des membres du Groupement, 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 le Groupement 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.

Le groupement 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 (scolaires, petite enfance, adultes, personnes âgées), 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.
- Le groupement 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.

**Le groupement 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 le groupement.**

Le groupement 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** du groupement.

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 (froide/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

Le groupement 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 au groupement 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 transmet au groupement un état prévisionnel relatif à cette activité mis à jour à chaque nouveau contrat.

Le Concessionnaire établit et transmet au groupement 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 fixe annuelle et une redevance variable 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 le Groupement.

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 met en place des produits de nettoyage les plus respectueux possibles de l'environnement ou tout autre système innovant pour la cuisine centrale et sur l'ensemble des offices.

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 CONFÉS 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 4 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 le Groupement 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 le Groupement présentée en Annexe 4. Il est annexé au présent contrat.

Il est modifié contradictoirement pour prendre en compte tous les travaux et renouvellements réalisés par le Groupement 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.

Le Concessionnaire prend directement à sa charge les énergies nécessaires au fonctionnement de la cuisine centrale (eau, électricité, gaz, téléphone). Il supporte à ses risques toutes les différentes et éventuelles variations du coût des énergies.

### **B. OFFICES**

Les membres du Groupement supportent à leur charge les fluides des différentes offices.

## **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 9 au présent contrat.

Par extension toutes les charges qui ne sont pas supportées par le Groupement 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, Le groupement 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 du groupement, 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 9 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 7 (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 au Groupement.

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 au Groupement 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 et séniors). Ils doivent répondre, pour chacun d'entre eux, aux préférences alimentaires.
- 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.
- Quantités suffisantes et adaptées pour chaque typologie de convive. Le GEMRCN (Guide d'Élaboration des Menus en Restauration Collective à Caractère Nutritionnel) est le référentiel qui fixe les recommandations nutritionnelles pour les repas servis en restauration collective. Cependant, en fonction des besoins spécifiques, des particularités des repas, de l'objectif du Groupement de réduire le gaspillage alimentaire, les grammages sont adaptés, par repas, en concertation entre le Concessionnaire, le(la) diététicien(ne) et les représentants du Groupement.
- 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)
- Des repas sans porc sont proposés chaque jour pour la petite enfance, le scolaire, l'extra-scolaire et les séniors en repas de substitution pour les personnes ne consommant pas de viande de porc. Ces repas ne sont pas systématiquement et uniquement végétariens et peuvent être composés de volailles, de poissons et d'œufs.
- Pour les enfants présentant une allergie médicale majeure, la Ville gère et met en place les Projets d'Accueil Individualisés. Conformément aux dispositions du Projet d'Accueil Individualisé, les repas confectionnés par les familles des enfants concernés sont réceptionnés par le personnel communal pour être stockés en armoire froide positive. Les repas sont remis en température et ensuite servis à l'enfant par le personnel communal.

Pour chacune des typologies de convives, les menus sont élaborés par la diététicienne affectée à la cuisine centrale

#### 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 (50% de produits SIQO dont 20% 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, gouteuse , avec des produits saisonniers en privilégiant le fait maison.

La structure des repas est définie sur la base de 4 composantes. Le candidat proposera une

La prestation alimentaire répond aux besoins suivants :

|               | Bébés 6 à 9 - 12 mois<br>4 composantes mixées /moulinées  | Moyens 12 à 18- 24 mois<br>4 composantes mixées/hachées   | Grands à partir de 18 -24 mois à 3 ans<br>4 composantes  |
|---------------|---|---|--|
| Repas de midi | Protéines<br>Légumes en purée<br>Produit laitier<br>Compotes ou Fruits mixés<br>(sans ajout de sucre et idéalement fait maison) | Protéines<br>Légumes en purée<br>Féculents ou céréales<br>Produit laitier<br>Fruit cuit ou fruit cru ou autre dessert | Protéines<br>Légumes et féculents<br>Produits laitiers<br>Fruit cru ou autre dessert   |
| Goûter        | Compote<br>Produits laitiers  | Compote, fruits pressés,<br>Produits laitiers<br>Complément céréalier (pain nature, pain confiture, biscuit, boudoir) | Compote, fruits pressés,<br>Produits laitiers<br>Complément céréalier (biscuit, cornflakes, pain nature, pain confiture, pain barre de chocolat) cake maison, gâteau de riz ou de semoule ou clafoutis |

- Le pain est fourni par le Concessionnaire. Il fait partie intégrante du repas. Il devra être de bonne qualité, notamment sur le plan nutritionnel. Une attention particulière sera apportée à cet élément. Il sera proposé, plusieurs fois dans le mois, des pains « spéciaux » et variés
- 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 nécessaire à la fabrication des biberons est fournie par le Concessionnaire.
- Le goûter fait partie intégrante de la prestation crèche et ne donne pas lieu à facturation complémentaire

Pour les menus bébés : plusieurs menus seront proposés, adaptés à la diversification alimentaire progressivement des bébés.

- Menus sans protéines comprenant purée de légumes et compote de fruits sans sucre ajouté mixés (texture fine) ou laitage adapté.
- Menus avec protéines, purée de légumes et compote de fruits sans sucre ajouté, mixés (texture fine) ou laitage adapté.
- Menus avec purée de légumes et protéines, moulinés (texture grossière en vue de l'apprentissage de la mastication en morceaux) et compote de fruits sans sucre ajouté ou laitage adapté.

Pour les menus moyens et grands, le Concessionnaire s'engage à adapter le choix de l'entrée avec les

légumes ou la viande, afin de d'éviter de cumuler 2 féculents ou 2 protéines.

Après 18 mois, les repas sont livrés en texture « normale ».

Des repas ponctuels de substitution devront être proposés par le concessionnaire, dans les cas suivants :

- En cas de gastroentérite, et sur demande des responsables de structures, le concessionnaire livrera des repas anti diarrhéiques : la purée de carottes et riz blanc en barquettes de 500 Grammes, bananes ou pommes
- En cas de régime sans porc, un menu de substitution sera proposé
- En cas d'allergie : un PAI sera réalisé entre la Commune et la famille. La famille fournira le repas de l'enfant.

Les goûters seront variés, en évitant la redondance des biscuits industrielles et en privilégiant le fait maison.

Les goûters des enfants de plus de 3 ans qui sont accueillis dans ces structures sont identiques à ceux des grands, mais proposés dans un grammage adapté.

Une liste de produits de petites épiceries sera proposée par les candidats.

## **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 (50% de produits SIQO dont 20% 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

En option, Une fois par semaine, il sera proposé un repas 5 composantes. Ce jour-là l'entrée ne sera jamais une crudité.

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

### **B. 2 - POUR LES CLASSES ÉLÉMENTAIRES**

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

En option, une fois par semaine, il sera proposé un repas 5 composantes. Ce jour-là l'entrée ne sera jamais une crudité.

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 sans choix et en libre-service (self) ou à table

### **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 (50% de produits SIQO dont 20% de produits Bio).

La composition des menus des accueils de loisirs est identique aux menus servis pendant le temps scolaire.

Si l'option est retenue, deux fois par mois, le mercredi et 1 fois par semaine pendant les vacances scolaires, il sera proposé un repas 5 composantes. Ce jour-là l'entrée ne sera jamais une crudité.

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 sans choix et le service s'effectue à table.

#### **Le goûter**

Un goûter est servi aux enfants fréquentant les accueils de loisirs, il est à 3 composantes (Céréales, fruit, produit laitier), l'eau d'adduction publique est le complément hydrique. Les goûters seront variés, en évitant la redondance des biscuits industriels et en privilégiant le fait maison.

### **D. LES PIQUE-NIQUES**

Des pique-niques peuvent être demandés :

- Pour les enfants des écoles, lors de sorties pendant le temps scolaire
- Pour les enfants des ALSH, le mercredi et pendant les vacances
- Pour les enfants moyens/grands des crèches lors de sorties ou dans le jardin de la structure.

Ces pique-niques sont conservés soit à température ambiante (sac à dos) soit 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

La Collectivité commande les pique-niques, sur la base d'un catalogue d'offres préalablement établi et actualisé par le Concessionnaire (Annexe 16).

Dans le cas de fourniture de pique-niques fraîcheur pour des sorties au sein des communes de l'agglomération (Puget-sur-Argens, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Raphaël, Les Adrets-de-l'Estérel et Fréjus), le Concessionnaire s'organise afin de livrer les dits pique-niques sur le lieu de la sortie. Les containers isothermes nécessaires au transport des repas sont fournis par le Concessionnaire.

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

Les menus sont élaborés par un(e) 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 dans des grammages adaptés à leur typologie, conformément aux grammages définis et validés lors des commissions de menus.

#### **F. POUR LES SÉNIORS DE L'EHPAD**

Les menus sont élaborés par un(e) un(e) diététicien(ne) diplômé(e) d'état du Concessionnaire en tenant compte des différentes spécificités du public de personnes âgées, mais aussi, de la notion de plaisir, des produits saisonniers, des goûts des convives et des nécessités en termes d'équilibre alimentaire. Ils intègrent les engagements de la loi EGAlim (50% de produits SIQO dont 20% de produits Bio).

Il n'est pas proposé de repas végétarien aux séniors.

Ils doivent être variés et attrayants tout en tenant compte des difficultés de mastication, des prescriptions médicales ainsi que des problèmes de transit que peuvent rencontrer les personnes âgées. Les menus prennent en compte les déclinaisons de régimes et les modifications de texture (repas hachés, repas mixés, sans sel, sans sucre...).

Ces menus doivent maintenir un apport protéino-énergétique et vitaminique suffisant.

**Le déjeuner est composé de 5 composantes + pain au choix (pain classique ou pain sans sel) + un verre de vin au choix de la manière suivante :**

- Une entrée
- Un plat protidique principal de type viande, volaille, poisson ou œuf
- Un plat d'accompagnement de type légume et/ou féculent
- Un fromage
- Un dessert

Les fromages et les laitages sont variés et aux choix. Ils sont présentés et servis « au plateau » ou « au chariot » (aux choix parmi 3)

#### **Le goûter**

Il sera fourni par le Concessionnaire sous forme de dotations commandées par la direction de l'établissement dont la fabrication maison devra être privilégiée.

Les produits demandés sont listés en Annexe 14.

**Le dîner est composé de 4 composantes + pain au choix (pain classique ou pain sans sel) de la manière suivante :**

- Une entrée ou un fromage
- Un plat ou un complément protidique
- Un plat d'accompagnement de type légume et féculent
- Un dessert

## G. POUR LES BÉNÉFICIAIRES DU PORTAGE DES REPAS

Les menus sont élaborés par un(e) diététicien(ne) diplômé(e) d'état du Concessionnaire en tenant compte des différentes spécificités du public de personnes âgées, mais aussi, de la notion de plaisir, des produits saisonniers, des goûts des convives et des nécessités en termes d'équilibre alimentaire. Ils intègrent les engagements de la loi EGalim.

Ils doivent être variés et attrayants tout en tenant en compte des difficultés de mastication, de déglutition, des prescriptions médicales ainsi que des problèmes de transit que peuvent rencontrer les personnes âgées.

Les menus prennent en compte les déclinaisons régimes et les modifications de texture (repas hachés, repas mixés...). Selon les besoins, le Concessionnaire doit fournir des repas sans sel, sans sucre d'autres régimes si nécessaire.

Le Concessionnaire est particulièrement vigilant sur la confection et la présentation des plats à textures modifiées.

Ils respectent la loi EGalim (50% de produits SIQO dont 20% de produits Bio).

Il n'est pas proposé de repas végétarien aux séniors.

Ces menus doivent maintenir un apport protéino-énergétique et vitaminique suffisant.

### **Le déjeuner est composé de 5 composantes + pain au choix (80 gr : pain classique ou pain sans sel)**

- Une entrée
- Un plat protidique principal de type viande, volaille, poisson ou œuf
- Un plat d'accompagnement de type légume et féculent
- Un fromage
- Un dessert

Une soupe en hiver ou une salade en été complètera la prestation.

## H. LES PRESTATIONS ANNEXES

Le Groupement peut faire appel au Concessionnaire pour des manifestations spécifiques et notamment lors de réceptions particulières ou de réunions.

Les différentes prestations souhaitées par le Groupement sont

- Des petits déjeuners et des pauses café
- Des plateaux-repas et des sachets pique-niques
- Des cocktails de différents niveaux qualitatifs (simples, supérieurs et prestigies)
- Des buffets déjeunatoires ou dinatoires de différents niveaux (simples, supérieurs et prestigies)
- Des repas chauds ou froids

L'ensemble des prestations doit être livré dans les locaux des membres du groupement où se déroulent les manifestations. Le dressage peut être à la charge du Concessionnaire ou réalisé par les agents municipaux selon les manifestations.

Ces prestations exceptionnelles peuvent nécessiter des prestations complémentaires et notamment :

- Du service
- De la mise à disposition de vaisselle, de nappage, de fleurs

Les boissons peuvent être fournies par le Concessionnaire sur demande.

Certaines prestations peuvent demander une grande réactivité, dans les 24 h en cas d'évènements particuliers non prévisibles.

## 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 du Groupement.
- 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 éviter 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.

Les plats du portage de repas doivent respecter des règles d'hygiène «générales» dont les règlements (CE) n°178/2002, 852/2004, 853/2004 et l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et ce, essentiellement pour les températures ainsi que les procédures internes déployées par les représentants du Groupement.

### 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
  - 50% de produits SIQO dont 20% 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) et les séniors. Un repas 100% bio est proposé une fois par mois, lors des accueils de loisirs le mercredi.
  - Un repas végétarien est proposé chaque semaine pour la restauration scolaire (et durant les vacances des accueils de loisirs). Il ne doit pas être proposé systématiquement lors d'un repas bio : (1 fois sur 4 semaines autorisée).
  - Il ne sera pas proposé de repas végétarien pour les crèches, l'EHPAD et le portage des repas.
- Il n'y a pas de repas froid pendant la période d'hiver.
- Les produits reconstitués, émincés et hachés seront limités au maximum (sauf demande de la commission menus).
- Les produits de 4èmes et 5èmes gammes sont limités au maximum.
- 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.
- 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
- Un service de grillade 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
  - Prise en compte de la saisonnalité
  - 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.
- Les pâtes sont au « beurre » ou à l'huile d'olive et un accompagnement de gruyère 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 ...) sont dits « de marque ». Les DLC à date de mise à disposition en office sont d'un minimum de 10 jours.
- Les pâtisseries maison sont préférées aux pâtisseries industrielles. Il est proposé au minimum 2 pâtisseries fraîches « maison » par mois pour le scolaire, 4 par mois pour l'EHPAD et les seniors, 1 par mois pour les accueils de loisirs, par semaine pour les crèches.
- Les compotes maison sont privilégiées. Elles ne devront pas être uniquement à base de pommes.
- 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 maison sont privilégiées.
- Les fonds de sauces bruns et gélatine sont proscrits
- 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 le Groupement. Leur utilisation ne peut être que très limitée, leur suppression est recherchée.
  - Le pain sera frais du jour en baguette de 250 g
- 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         | <p><u>A proscrire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colorants: E 102, E 104, E110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 126, E 127, E 129, E171, E 172</li> <li>- Édulcorants: E 950, E 951, E 952, E 954, E 962, E 1201, E 1202</li> <li>- L'utilisation des édulcorants est interdite</li> <li>- Exhausteurs de gout: E 620, E 621, E 622, E623, E 624, E 625</li> <li>- 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</li> <li>- Anti- oxydant: E 385</li> <li>- Anti- agglomérant: E 551, E 552 <u>A</u></li> </ul> <p><u>éviter :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- E407, E223, E341, E471</li> </ul> |
| OGM              | Les produits sont étiquetés sans OGM.   |
| Matières grasses | <p>Les huiles, graisses et margarines hydrogénées, huiles de palme et huile d'arachide sont prohibées.</p> <p>Les graisses végétales, à forte teneur en acides gras saturés, sont à éviter.</p>   |

- 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 le Groupement 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. 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. Le Concessionnaire s'engage à organiser un minimum de quatre animations par année scolaire animées par la diététicienne. Le Concessionnaire s'engage à mettre en œuvre des actions menées en partenariat avec des intervenants extérieurs, notamment l'association « Fédération des Marchés de France ».

- Fêtes calendaires
- Animation spécifique adaptée aux thématiques de la ville. Sur sollicitation des membres du Groupement, le Concessionnaire doit pouvoir concevoir des animations entièrement personnalisées.

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.

### 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 calendrier des animations est proposé entre les mois d'avril et juin pour un lancement en juillet. Elles sont réalisées en concertation avec le service animation des accueils de loisirs.

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.

Des ateliers de cuisine seront proposés sur les centres de loisirs.

### D. POUR LES SÉNIORS

Le Concessionnaire propose, régulièrement, des animations accompagnées de menus à thèmes. Ces animations seront déclinées suivant les grands thèmes suivants :

- Fêtes calendaires
- 1 repas à thème par mois, le midi, impliquant l'animation du temps du repas et la décoration totale des salles de restaurant par une société ou association spécialisée :
  - Opérations nationales (Semaine du Goût)
  - Animations mettant en avant les grands principes de la restauration traditionnelle (arts de la table, mets élaborés, service de qualité)
  - Animations régionales
  - Animation spécifique adaptée aux thématiques de la ville. Sur sollicitation, le Concessionnaire doit pouvoir concevoir des animations entièrement personnalisées.

Des attentions sont prévues lors de certains évènements :

- Fête des Mères : une rose
- Fête des Pères : un ballotin de chocolat
- Pâques : des chocolats
- 1<sup>er</sup> mai : un brin de muguet
- Noël : des papillotes

Le Concessionnaire met en place une animation mensuelle dédiée aux anniversaires : chaque dernier mercredi du mois, un repas festif est proposé, accompagné d'un gâteau d'anniversaire permettant de célébrer les résidents nés durant le mois écoulé.

Des ateliers de cuisine seront proposés tous les mois sur les Eaux-vives.

## ARTICLE 25. COMMUNICATION

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

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 une **application mobile** (Bon App) sont proposés. Ils doivent être détachés du compte financier. Sur demande, des supports « non-numériques » pourront être demandés.

Pour l'EHPAD, le Concessionnaire accompagne le CCAS dans sa communication des menus et des repas (support à afficher, à diffuser, à publier...)

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 les membres du Groupement veulent pouvoir, de leur 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 les membres du Groupement.

Les éventuels changements de menus doivent avoir reçu l'aval des membres du Groupement.

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 du Groupement 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. RÈGLEMENTATION

Le Concessionnaire s'engage à respecter l'ensemble de la réglementation existante à ce jour en matière d'hygiène alimentaire ainsi que celle qui peut entrer en vigueur pendant l'exercice du présent contrat.

Il doit notamment respecter les dispositions des textes suivants :

- L'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et de denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.
- Le code de la santé publique, et notamment son article L-1323-1 ;
- Le code de la consommation ;
- L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenants.

- La directive 89/108/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine ;
- La directive 90/496/CEE du Conseil, du 24 septembre 1990, relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires ;
- L'arrêté du 3 décembre 1993 portant application du décret no 93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires modifié par l'Arrêté du 9 novembre 2004 ;
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant
- Le décret 2001-1220 du 20 décembre 2001 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles modifié par le décret 2003-462 du 21 mai 2003 ;
- Le Règlement (C.E.) n° 178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Le règlement (CE) n° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Le règlement (CE) n° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Modification par Règlement (CE) n° 1662/2006 et 1243/2007 ;
- Le règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine ;
- La note de service interministérielle DGAL/SDRRCC/N2005-8026 du 20/01/2005 : Note conjointe de la DGCCRF et de la DGAL sur l'application de la traçabilité dans le cadre du Règlement (CE) n°178/2002 ;
- Le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Le décret n° 2006-372 du 28 mars 2006 modifiant le décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et relatif aux produits surgelés ;
- L'arrêté du 3 avril 2006 relatif aux critères microbiologiques applicables aux produits d'origine animale et aux denrées contenant des produits d'origine animale ;
- L'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale modifié par l'Arrêté du 27 avril 2007 ;
- La note de service DGAL/SDSSA/N2006-8174 du 05/07/2006 : Étiquetage relatif à la cuisson des viandes hachées, préparations de viandes et produits à base de viande ;
- La note d'information DGAL/SDSSA/O2007-8005 du 7 août 2007 : Adaptations aux exigences communautaires définies par le Paquet Hygiène ;
- Le décret n° 2007-1791 du 19 décembre 2007 relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée ;
- La note de service DGAL/SDSSA/N2008-8009 du 14 janvier 2008 : Précisions relatives aux modalités de mise en œuvre des analyses microbiologiques de denrées alimentaires et d'exploitation des résultats ;
- La note de service DGAL/SDSSA/N2008-8033 du 19 février 2008 : Paquet Hygiène et dérogation à l'obligation d'agrément (alimentation humaine) ;
- La note de service DGAL/SDSSA/N2008-8102 du 29 avril 2008 : Paquet hygiène et agrément (entreposage) ;

- La circulaire interministérielle n° 5297/SG du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'État en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective ;
- Le décret n° 2008-1153 du 7 novembre 2008 modifiant l'annexe IV mentionnée à l'article R112-16-1 du code de la consommation, concernant la liste des ingrédients allergènes majeurs devant figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires ;
- La directive 2009/39/CE du Parlement Européen et du Conseil du 6 mai 2009 relative aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière ;
- La directive 2009/106/CE de la Commission du 14 août 2009 modifiant la directive 2001/112/CE du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine ;
- Le décret n° 2009-1121 du 16 septembre 2009 portant application de l'article L214-1 du code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.
- La loi du 12 Juillet 2010 dite loi Grenelle2
- L'arrêté du 12 Juillet 2011 en application de la loi du 12 Juillet 2010 fixant les seuils définis à l'article R-543-225 du code de l'environnement
- Le règlement européen n°1169/2011 : INCO « Information du Consommateur / Décret d'application n° 2015-447 du 17 avril 2015 - Art R112 – 14
- Le décret N°2015-447 du 17 Avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées
- 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 dit loi EGalim
- Le décret n° 2019-259 du 29 mars 2019 portant modification de diverses dispositions codifiées dans la partie réglementaire du code de la commande publique – NOR : ECOM1906568D
- La loi n° 2020-699 du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires
- La loi n°2020-105 relative à la lutte contre le gaspillage et pour une économie circulaire (loi AGECL)
- La loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets.
- Les denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires concernant les denrées alimentaires. Elles doivent en outre être conformes aux normes homologuées et enregistrées à l'AFNOR.

Cette liste est non exhaustive et les textes applicables sont ceux en vigueur, y compris les textes postérieurs à la signature de la concession.

## **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 (Annexe 19).

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 et plus particulièrement entre mars et août précédent l'année scolaire auprès de la Direction de l'Enfance et de l'Accueil Famille (DEA) de la Ville.

Cette prestation est délivrée en présentiel sur rendez-vous ou en ligne sur une plateforme dédiée aux familles appelée Portail famille. Les délais d'enregistrement sont de moins de 5 jours et peuvent être portés au maximum à 15 jours selon les périodes d'affluence.

Le guichet de restauration du prestataire installé dans les locaux de la DEA sera organisé comme suit :

- Accueil du public répondant aux critères qualité fixés par la DEA dont notamment sans standard téléphonique afin d'accorder une pleine écoute à l'utilisateur
- Réponses téléphoniques, courriers, courriels répondant aux critères qualité fixés par la DEA (format, délais de réponse)

**Chaque année les inscriptions sont à hauteur de plus de 4 000 familles, le Concessionnaire devra déployer des moyens de saisie respectant les délais de traitement fixés ci-dessus.**

Une interface compatible sera mise en place entre la Ville de Fréjus 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.

L'inscription des bénéficiaires du portage à domicile s'effectue auprès du CCAS.

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 le Groupement. Celle-ci décide dans un délai de 1 mois, soit d'étudier la prise en charge des frais de l'utilisateur par les services sociaux, soit de laisser courir le recouvrement contentieux par le prestataire. 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 le Groupement qui en tirent les conséquences qui s'imposent.

L'exclusion d'un usager ne peut se faire qu'avec l'accord du Groupement.

## **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.

Les agents de logistique sont équipés d'un téléphone portable à la charge du concessionnaire pour une grande réactivité dans l'ajustement du nombre de repas sur les écoles (notamment lorsque des enfants n'ont pas réservé mais qu'ils sont présents, ou lorsqu'ils ont réservé mais qu'ils arrivent après le pointage de 9 heures) afin de faire en sorte que tous les enfants profitent du même repas en évitant autant que faire se peut le gaspillage alimentaire.

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**

Une commande est réalisée une semaine avant la semaine de consommation.

La commande définitive est établie le jour de la consommation avant 9h15, sur la base du pointage avant consommation et des éventuels réajustements transmis au Concessionnaire par les représentants de chaque site.

### **Scolaire**

Le concessionnaire fonde les commandes par établissements scolaires sur un estimatif prévisionnel basé sur les inscriptions enregistrées.

La commande définitive est établie le jour de la consommation avant 9h, sur la base du pointage avant consommation réalisés par les personnel du Concessionnaire.

Les enfants ne pouvant pas être refusés en service de cantine malgré une arrivée tardive sur le temps scolaire du matin, le concessionnaire servira le menu du jour s'il en reste, ou le cas échéant il servira le menu de secours.

En revanche l'enfant qui arrive pour 11h30 sans avoir été préalablement à l'école ne sera pas admis en cantine, sauf accord express de la Ville.

### **Accueils de loisirs**

#### **Mercredi**

Une précommande est réalisée 2 semaines avant la semaine de consommation.

Une commande est passée le vendredi matin de la semaine S-1 pour les repas consommés le mercredi de la semaine S.

#### **Vacances scolaires**

Une précommande est réalisée 3 semaines avant la semaine de consommation.

Une commande est passée le vendredi matin de la semaine S-1 pour les repas consommés le mercredi de la semaine S.

La commande définitive est établie le jour de la consommation avant 9h30, sur la base du pointage avant consommation et des éventuels réajustements transmis au Concessionnaire par les représentants de chaque site.

## **EHPAD**

Les modalités de commande sont :

Les commandes sont réalisées le mardi avant 11h pour la semaine suivante

Des commandes peuvent être passées en urgence à la suite d'une décision médicale.

## **Portage des repas**

La commande de repas s'effectue le mercredi avant 11h pour la semaine S+1.

Un ajustement peut s'effectuer au plus tard 2 jours ouvrés précédant le jour de consommation avant 12h00

## **Obligations portant sur la commande des prestations tous secteurs**

Les commandes définitives serviront de base de facturation au Groupement :

Les conditions de réajustement ne pourront pas être limitées ou encadrées ; elles font partie intégrante du risque délégué au Concessionnaire.

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 du Groupement

## **ARTICLE 31. HORAIRES ET CONDITIONS DU SERVICE DE RESTAURATION**

### **A. LES RESTAURANTS SCOLAIRES ET LES ACCUEILS DE LOISIRS**

Les restaurants des écoles maternelles et élémentaires organiseront le service des repas entre 11 h 30 et 13 h 30 les Lundis, Mardis, Jeudis et Vendredis

Les restaurants des accueils de loisirs seront ouverts entre 11 h 30 et 13 h30 les Mercredis ainsi que pendant les petites et grandes vacances

### **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.

L'agent de restauration assure la prise en charge des repas et des goûters jusqu'à 14h45.

### **C. L'EHPAD**

Le service des repas sur l'EHPAD s'effectuera aux horaires suivants :

Déjeuner : 12h à 13h30

Diner : 19h à 20h15

## **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, protéides. 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 aux représentants du Groupement 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**

De façon générale, le Groupement souhaite anticiper au plus tôt l'interdiction du recours aux conditionnements en plastique jetables pour l'ensemble du service restauration.

Le Concessionnaire veille à être en phase avec la réglementation sur les conditionnements en plastique et notamment les orientations définies dans le cadre de la Loi EGalim et la Loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.

Le Concessionnaire favorise le recours aux contenants inertes. Il propose des conditionnements qui garantissent une parfaite innocuité en termes sanitaires et au regard des perturbateurs endocriniens, notamment pour les convives les plus jeunes.

- Les denrées alimentaires destinées aux repas des enfants des structures petite enfance sont conditionnées en barquettes collectives, en bacs gastronomes, utilisables dans un four spécialement conçu pour le réchauffage des plats, en séparant chaque catégorie de repas commandés : repas mixé, repas haché ou petits morceaux. Celles n'ayant subi aucune manipulation seront servies dans leur emballage d'origine (fromage, yaourt, compotes, biscuits).

Les assaisonnements seront servis dans des emballages individuels.

-Pour le scolaire et l'EHPAD, le conditionnement des repas est collectif.

- Pour les accueils de loisirs, les denrées alimentaires sont conditionnées en barquettes collectives n'excédant pas 12 portions.

-Pour le portage à domicile, les contenants permettent de garantir une parfaite innocuité en termes sanitaire et au regard des perturbateurs endocriniens tout en garantissant la sécurité des convives lors de leur utilisation.

Chaque composante du menu est conditionnée individuellement en contenant "micro-ondable". Les étiquettes doivent être lisibles par les personnes âgées (temps de réchauffe, DLC, ...).

Un effort de présentation des contenants en rapport avec le contenu est primordial. Par ailleurs, les contenants des repas à destination des personnes âgées doivent permettre de distinguer aisément les repas du midi de ceux du soir ainsi que les jours de consommation (dans le cas où la livraison concerne deux jours consécutifs soit quatre repas).

Un sac (conforme à la loi EGalim et AGECE) est constitué par repas et bénéficiaire (l'allotissement des repas par le concessionnaire et la fourniture de sacs floqués sont inclus dans les charges d'exploitation du prestataire).

Les conditionnements des repas, dans le véhicule, permettent de veiller et de garantir la santé et la sécurité des agents affectés au service.

De façon générale, le concessionnaire veillera à la sécurité du personnel en charge de la réchauffe des plats. Il proposera des contenants conformes aux remises en température dans le cadre de la liaison froide avec une maîtrise des risques de brûlure (ergonomie des contenants, gants de manipulation à fournir si besoin ...)

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).

Doivent notamment y figurer :

- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- La dénomination du plat qui doit correctement définir le produit ainsi que sa composition,
- la quantité contenue (en nombre de portions ou en poids) avec la catégorie des convives,
- Les conditions particulières de conservation (dont la température).
- le temps et les modalités de remise en température (couvercle/opercule fermé ou ouvert),
- le régime concerné et le nom du bénéficiaire,
- le nom du Concessionnaire,
- le n° d'agrément de la cuisine centrale.
- 

Afin de conserver les propriétés nutritionnelles et de qualité des produits alimentaires, le Concessionnaire veillera à faire apparaître un mode de réchauffement sur chaque barquette.

A défaut, il fournira une fiche conseil qui sera distribuée aux usagers du service.

#### **D. TRANSPORT DES REPAS ET LIVRAISON DES REPAS**

Les repas sont livrés dans les différents points de distribution suivant le principe de la liaison froide au moyen de camions réfrigérés. Les véhicules et leurs entretiens sont à la charge du Concessionnaire.

Le Concessionnaire met en place des véhicules de livraison respectant au mieux l'environnement (GNV, électriques ...).

Pour le portage des repas à domicile, le Concessionnaire mettra à disposition du CCAS un véhicule frigorifique électrique (la livraison des repas étant prise en charge par un agent du CCAS)

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.

En conséquence, les livraisons doivent être effectuées comme suit :

### **Crèches**

Du lundi au vendredi entre 8h15 et 9h00

Les réajustements sont réalisés avant 9h45

### **Scolaire**

Selon la programmation établie chaque année dans le respect des règles suivantes :

-Aucune livraison pendant les heures de services

-Impérativement en dehors des temps scolaires (avant 7h20) pour les établissements n'ayant d'autres accès que l'entrée principale et impliquant de traverser la cour.

-Aux horaires retenus par le Concessionnaire (avant 14h00) pour les établissements disposant d'un accès indépendant de l'entrée principale, ou permettant un stationnement sur la chaussée pendant le temps de la livraison.

-Aucune livraison en présence d'enfants dans les espaces récréatifs.

Elle ne devra en aucun cas perturber le fonctionnement du service

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

### **Accueils de loisirs**

Selon les lieux et sites établis lors des précommandes. Dans le respect des règles suivantes :

-Aucune livraison aux horaires d'entrée et de sortie des accueils de loisirs : 7h30 à 9h00 et de 17h à 18h30 (en cas de livraison la veille pour le lendemain) ,

-Aucune livraison en présence d'enfants dans les espaces récréatifs.

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

### **EHPAD**

Tous les jours (sauf les dimanches et jours fériés), avant 9h30, sur le site de l'EHPAD. La livraison doit permettre la remise en température des repas et la mise en valeur des plats pour un service à table à 12h00.

### **Portage des repas à domicile.**

Les repas sont à disposition du CCAS à partir de 6 h le matin. Les repas livrés par les agents du CCAS le jour J sont ceux destinés à être consommés à J+1.

## **E. SERVICE DES REPAS**

Les repas sont servis aux enfants et aux adultes pendant le temps scolaire, pendant les accueils de loisirs et aux résidents de l'EHPAD par le personnel du Concessionnaire.

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.

En accueils de loisirs, le service s'effectue à table et non en self, en 1 ou 2 rotations. L'organisation de ces services prévoit que les convives aient à disposition sur chaque table en complément des couverts et serviettes :

- Un pichet d'eau rempli,
- Une panier à pain approvisionnée

- Les plats de services chauds ou froids

Le Concessionnaire effectue le découpage des fruits nécessaire et adapté aux besoins des enfants et des résidents de l'EHPAD.

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.

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, le Groupement peut mettre fin au contrat aux seuls torts du Concessionnaire

## 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 des membres du Groupement.

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 33. 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 Fréjus sont listés en Annexe 6.

L'exactitude de cette dernière ne peut engager la responsabilité du Groupement, 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.

Le Groupement 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 au Groupement, sous sa responsabilité et pour communication les éléments de sa masse salariale, ainsi que les évolutions envisagées jusqu'à la fin du contrat.

### ARTICLE 34. 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.

Dans le cadre de ses missions, le Concessionnaire tient à disposition du Groupement 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.

Les membres du Groupement exigent 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 au Groupement une certaine stabilité de schéma organisationnel (limiter le turn-over impactant le service à des postes clés).

Le Concessionnaire présentera le planning, au maximum dans un délai préalable de 15 jours, des périodes dites de grands nettoyages sur les offices qui auront lieu en période de vacances scolaires en tenant compte de l'occupation des locaux pour les Accueils de Loisirs sur certains sites.

Un grand nettoyage de l'ensemble des offices sera réalisé avant la rentrée scolaire, chacun selon leur périmètre.

### **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 Commune, 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 du Groupement. Celui-ci a notamment l'obligation de participer à toutes les réunions à l'initiative du Groupement qui peuvent avoir un impact sur le service de restauration collective.

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

Ce représentant doit pouvoir être joint pendant les horaires Mairie de 8h30 à 17h 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 du Groupement.

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 du Groupement des mutations ou remplacements des personnels encadrants.

Les membres du Groupement se réservent 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.

Un cuisinier (ou chef de cuisine) est présent physiquement lors d'un service, deux fois par mois, sur l'EHPAD.

Il accompagne les équipes dans leur perfectionnement du service et de la présentation des plats.

Il assure une présence en salle à manger auprès des résidents, lors du service. Avec bienveillance il est à l'écoute de leurs remarques et attentes.

## **ARTICLE 35. 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 36. LA FORMATION PROFESSIONNELLE**

Le Concessionnaire assure la formation de l'ensemble de son personnel et celui du Groupement 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 du Groupement 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 personnel en charge du portage des repas doit recevoir une formation spécifique sur la relation

avec les personnes âgées et/ou en situation de handicap. Le Concessionnaire forme le personnel municipal et insiste en particulier sur les qualités de convivialité, d'amabilité, de respect et de discrétion que ces agents doivent présenter en plus de leurs compétences vis-à-vis de personnes âgées et/ou en situation de handicap.

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 concédées 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 le Groupement.

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

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

### **ARTICLE 37. 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 au Groupement ainsi que les mesures mises en œuvre pour assurer la continuité de service et les actions correctives pour éviter la récurrence.

## CHAPITRE 5. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

### ARTICLE 38. 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 le Groupement.

Le Concessionnaire communique au Groupement 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 au Groupement 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.

Le Groupement 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

Le Groupement 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.

#### 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 (Annexe 18).

#### Cuisine centrale / Offices des écoles / offices des crèches/ office de l'EHPAD

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

- d'analyses microbiologiques
- prélèvements alimentaires

-prélèvements de surface

## 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 Ville et/ou au CCAS 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 le Groupement 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 39. LE DÉVELOPPEMENT DURABLE APPLICABLE ET MESURABLE DANS LE CONTRAT

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

- 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 bio-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 aux membres du Groupement 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 : 50% d'achats durables, dont 20% 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 50 %.

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.

#### **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 au Groupement.

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

#### **C. TRI ET VALORISATION DES DÉCHETS**

la Communauté d'agglomération Estérel Côte d'Azur a fixé un seuil d'exclusion du service de collecte des déchets à 8000 litres hebdomadaires, cumulant les ordures ménagères, les emballages et les cartons. De ce fait, le Concessionnaire assure le tri et la collecte de tous les déchets (dont biodéchets) en favorisant des actions de recyclage et de revalorisation sur la cuisine centrale et la totalité des offices livrées.

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 le Groupement sans plus-value financière.

Des tables de tri sont à disposition de chaque office élémentaire et primaire de la Commune, elles sont intégrées au mobilier et matériel à charge du Concessionnaire.

#### **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 du Groupement, 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 DU GROUPEMENT SUR LE CONCESSIONNAIRE

### ARTICLE 40. DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

Dans le cadre du recensement réglementaire (EGalim..) ou dans le cadre de subventions récupérables (FanceAgrimer...) par le ou les membres du Groupement, le Concessionnaire s'engage à saisir directement les données sur les sites dédiés.

### ARTICLE 41. 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 les membres du Groupement. Les différents suivis sont adaptés aux activités.

Chaque état doit faire mention différemment s'il s'agit de la Ville ou du CCAS. 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) :
  - o Nombre de repas par typologie et par site livrés et réajustés
  - o Nombre de repas facturés par sites de restauration
  - o Montants facturés par sites de restauration
  - o Nombre de familles / usagers facturés par sites de restauration
  - o Nombre de familles / usagers facturés et tarif
  - o État des impayés

#### B. LE SUIVI SEMESTRIEL D'ACTIVITÉ

Pour faciliter les contrôles que les membres du Groupement jugent 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 PROJETS DE MENUS ET LES COMMISSIONS DES MENUS**

Les projets de menus doivent être envoyés entre 15 jours et 1 mois avant le début de la nouvelle période pour obtenir l'agrément de l'autorité concédante.

Les commissions menus sont réalisées, individuellement, avec chacun des représentants des typologies de convives (crèche, scolaire, accueils de loisirs, et seniors)

- Donner une appréciation globale sur la prestation fournie, notamment en se basant sur les retours qualité
- Échanger et communiquer sur les animations passées et à venir
- Faire valider les propositions de prestation du Concessionnaire notamment en ce qui concerne les animations,
- Faire un point d'avancement sur les prestations en cours
- Mettre en évidence et analyser les dysfonctionnements,
- Mettre en place des actions correctives,
- Envisager des actions préventives dans le cadre d'un projet pour l'établissement
- Émettre des propositions d'amélioration de la prestation, les analyser quant à leur qualité et leur faisabilité, sans augmentation du coût,
- Recadrer les prestations fournies par rapport au contrat existant.
- Répondre aux interrogations des convives ou de leurs familles (parents)

Cette commission a pour but de passer en revue les menus de la période suivante et de solliciter des correctifs

Les fréquences prévues des commissions sont :

- 1 fois par trimestre pour les crèches, les accueils de loisirs et les scolaires
- 1 fois par mois pour le CCAS

Le Groupement se réserve le droit de modifier les fréquences.

La commission se réunit au plus tard 2 semaines avant l'échéance de la précédente liste des menus acceptée lors de la commission précédente, ou à minima dans un délai permettant les modifications et/ou correctifs des menus à venir.

La commission a pour but également de passer en revue la prestation dans son ensemble. Elle passe en revue les actions décidées lors de la précédente commission et s'assure de leur efficacité.

Les points analysés portent essentiellement sur le suivi de la prestation et la satisfaction des convives, le respect de la diététique et des règles nutritionnelles.

Un commentaire est fait sur les indicateurs de suivi et des mesures sont prises.

Cette commission est préparée de manière préalable entre le Concessionnaire et le Groupement afin que cette réunion puisse être animée de la meilleure façon qu'il soit. Un support de présentation présentant les différents points de l'ordre du jour est établi par le Concessionnaire.

Le compte-rendu est rédigé dans les 48 h par le Concessionnaire et transmis à la Ville et au CCAS.

Le responsable qualité du Concessionnaire met en œuvre les actions correctives, et les communique au représentant du Groupement.

Les actions correctives, ainsi que les actions préventives sont mises en œuvre. Elles sont vérifiées et suivies dans leur efficacité par le Concessionnaire. Elles font l'objet d'un point spécifique lors de la commission suivante.

Les participants à ces réunions sont :

Pour le Groupement

- L'élue aux affaires scolaires
- Le responsable de service de la Direction Enfance Éducation
- Les représentants des parents d'élèves
- Les directeurs d'établissements scolaires
- Toute personne présentant un intérêt particulier que le Groupement invitera

Pour le Concessionnaire

- Le représentant auprès du Groupement
- La diététicienne
- Le responsable hygiène et sécurité
- Le responsable hiérarchique du responsable de site
- Ponctuellement le (la) chef(fe) de cuisine, le (la) responsable des offices...

Les commissions des menus sont de l'initiative du concessionnaire (convocation, organisation, animation, compte-rendu...)

La modification des menus après validation par la Commission sera susceptible d'être sanctionnée financièrement à défaut de motif valable et/ou de mauvaise information du membre du groupement concerné.

#### **D. SUIVI DE LA SATISFACTION**

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

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

À cette fin, le Concessionnaire doit mettre en place un système qualité adapté pour recueillir les avis des usagers, en faire le suivi, en tirer les actions correctives nécessaires et en vérifier l'efficacité. Ce système doit être agréé par le Groupement.

Les enquêtes déployées doivent permettre de bien distinguer la satisfaction des consommateurs et leurs attentes.

Le Groupement 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 et les actions correctives du Concessionnaire pour répondre aux attentes des usagers sont présentés lors de chaque commission des menus. Elles font l'objet d'un suivi global par le Groupement.

Dans le cadre du suivi de la prestation, des parents d'élèves sont amenés à pouvoir venir manger la prestation du jour sur un(des) restaurant(s).

## **ARTICLE 42. 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 du Groupement.

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 les représentants du Groupement.

## **ARTICLE 43. TRANSMISSION DES DOCUMENTS DE CONTRÔLE AU GROUPEMENT**

Pour permettre aux membres du Groupement de suivre et de contrôler le fonctionnement du service public de restauration, le Concessionnaire fournit pour chaque membre du Groupement, 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.

À noter qu'un exercice s'entend du 1er janvier au 31 décembre, hormis pour le premier exercice la période à prendre en compte sera du 1er août 2025 au 31 décembre 2025, et de la même façon le dernier exercice ira du 1er janvier 2029 au 30 juin 2029. Les éléments quantitatifs et financiers seront proratisés au nombre de mois réellement écoulés dans l'exercice.

Ce pré-rapport transmis par courriel un mois avant, permet au travers d'échanges entre le Groupement et le Concessionnaire d'affiner la rédaction du compte rendu d'activité (ou rapport annuel d'activité) définitif remis au plus tard le 1<sup>er</sup> 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 44. 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 8. 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 45. COMPTES-RENDUS DE FIN D'ANNÉE

### A. COMPTE-RENDU D'ACTIVITÉ

Pour chaque membre du Groupement, 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 :
  - o Le nombre de repas servis par typologie de repas et leur évolution,
  - o Le nombre total de repas facturés aux familles, par typologie
  - o Le nombre de passages annuels facturés aux membres du Groupement.
- 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 tableau de bord « Développement Durable »
- Les modifications éventuelles de l'organisation du service. Les évolutions significatives sont analysées par le Concessionnaire et justifiées aux membres du Groupement. Des justificatifs peuvent être demandés par le Groupement.
- 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 le groupement).

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 8). Il doit faire apparaître en détail l'ensemble des postes.

Ce compte est fourni à la Ville et au CCAS.

- **Au crédit** : les produits du service revenant au Concessionnaire, les compensations tarifaires et les transferts pour le remboursement des charges supportées pour le Groupement 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 le Groupement 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 le Groupement 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'usager 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, le Groupement 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 du Groupement.

- 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 les membres du Groupement.

En fin d'exercice, le Concessionnaire doit restituer un détail de ces frais, que le Groupement 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 46. CONTRÔLES EXERCÉS PAR LE GROUPEMENT**

Pendant la durée d'exploitation du service, les membres du Groupement se réservent 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 spécialisés choisis par la Ville ou par le CCAS. 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 le Groupement 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 au Groupement pour qu'il accomplisse sa mission de contrôle, en lui fournissant tous les documents nécessaires.

Les membres du Groupement ont 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.

## CHAPITRE 8. CLAUSES FINANCIÈRES

### ARTICLE 47. 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 le Groupement 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 le Groupement 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 du Groupement 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 48. 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 au Groupement pour l'exercice suivant.

Chaque année, et pour la première fois le 1er septembre 2026 les prix de repas définis en Annexe 7 ainsi que les prestations annexes seront révisés par application de la formule de révision définie ci-après :

$$P = P_o * [0,15 + 0,85 * [(0,40 * A/A_o) + (0,60 * S/S_o)]]$$

où :

- P = nouveau prix
- P<sub>o</sub> = prix lors de la dernière révision.
- À = moyenne des 12 derniers mois connus de l'indice des prix à la consommation - (mensuel, ensemble des ménages, métropole, base 2015) - Produits alimentaires -- Identifiant : 001763868
- A<sub>o</sub> = valeur du même indice lors de la dernière révision des prix. Pour la première révision des prix, l'indice retenu sera la moyenne des 12 mois précédents ceux retenus pour A.
- S = moyenne des 12 derniers mois connus de l'indice mensuel des « Salaires, revenus et charges sociales - Coût du travail - Indices du coût horaire du travail révisé - Tous salariés

- Indices mensuels - Salaires et charges - Hébergement et restauration » -- Identifiant : 001565191
- So = Reprise de l'indice de la précédente révision. Pour la première révision, l'indice retenu sera la moyenne des 12 mois précédents ceux retenus pour S.

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 6 % 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 49. TARIF DES REPAS**

Les tarifs des repas applicables aux usagers sont fixés par le Groupement qui les notifie au Concessionnaire un mois avant la date prévue pour leur entrée en vigueur au 1<sup>er</sup> septembre de chaque année.

## **ARTICLE 50. REDEVANCE D'UTILISATION DES INSTALLATIONS DU GROUPEMENT**

### **A. REDEVANCE D'AFFERMAGE**

En contrepartie de la mise à disposition des biens affermés, l'autorité concédante émet un titre de recettes à la suite duquel le Concessionnaire verse à l'autorité concédante une redevance d'affermage de 100 000,00 € HT par an.

### **B. REDEVANCE 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 annuelle composée :

- d'une partie fixe d'un montant de A\*€ HT, quel que soit le nombre de repas produit par le Concessionnaire pour cette activité extérieure excepté le cas où le Concédant aura interdit au Concessionnaire toute production de repas extérieurs,
- d'une partie variable égale à B\*x(multipliée) le nombre de repas réalisés par le Concessionnaire auprès de chacun des tiers

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

Elle est mise en recouvrement annuellement par l'émission d'un titre de recette.

## **ARTICLE 51. TRANSFERTS FINANCIERS ENTRE LE GROUPEMENT ET LE CONCESSIONNAIRE**

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

- La facturation mensuelle des douzièmes prévisionnels pour les convives scolaires à la Ville et pour les séniors au CCAS ;
- La compensation des tarifs sociaux, fixés par le Groupement, applicables à l'ensemble des familles des convives des écoles maternelles et primaires durant la période scolaire ;
- La facturation mensuelle au réel des prestations Accueil de Loisirs, Périscolaire et Petite

Enfance ;

- Le remboursement de certaines charges supportées selon le cas par le Groupement ou par le Concessionnaire et ne lui incombant normalement pas au titre du présent contrat
- Le versement d'une redevance d'utilisation des installations de la Ville ;
- Le versement d'une redevance fixe et d'une redevance variable pour la réalisation de repas « tiers »
- Le paiement des pénalités éventuelles en cas de sanction du 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 le Groupement en début d'exercice et le nombre de repas consommés par catégorie.

#### **B. TRANSFERTS FINANCIERS VERSÉS PAR LE GROUPEMENT AU CONCESSIONNAIRE**

Au titre de la compensation des tarifs sociaux, le Groupement, chacun pour sa partie, règle au Concessionnaire mensuellement un acompte provisionnel égal au douzième de la compensation des tarifs sociaux, telle qu'elle peut être évaluée en début d'exercice à partir des prix unitaires de repas, de la tarification pratiquée et du nombre d'usagers prévus.

Le Concessionnaire facture annuellement au Groupement, chacun pour sa partie, la compensation des tarifs sociaux, qui correspond à la différence entre les prix unitaires de repas tels que définis en Annexe 7 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.

Elle devra être établie par le Concessionnaire au plus tard le 1er février de chaque année suivant l'exercice écoulé et servira de base de calcul pour le douzième prévisionnel de l'exercice à venir.

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 le Groupement.

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

Concernant les prestations des accueils de loisirs, du périscolaire et de la Petite Enfance, des seniors, le Concessionnaire facture à la Ville et au CCAS l'intégralité du prix du repas fixé à l'Annexe 7 "bordereau des prix unitaires".

Pour faciliter la gestion, les factures (douzième prévisionnel ou facturation directe) devront être établies par convives.

#### **C. TRANSFERTS FINANCIERS VERSÉS PAR LE CONCESSIONNAIRE AU GROUPEMENT**

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

- Le remboursement de certaines charges supportées selon le cas par le Groupement ne lui incombant normalement pas au titre du présent contrat,
- Le versement d'une redevance d'utilisation des installations du Groupement

- Le versement d'une redevance fixe et d'une redevance variable pour la réalisation de repas « tiers »
- Le paiement d'éventuelles pénalités

## **ARTICLE 52. 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 Ville conserve à sa charge les inscriptions et les facturations des enfants fréquentant les crèches, les accueils de loisirs et le périscolaire.

Le CCAS conserve à sa charge les inscriptions des résidents fréquentant l'EHPAD et des bénéficiaires du portage des repas. La facturation est à la charge du Concessionnaire.

### **B. MODE DE PAIEMENT ET D'ENCAISSEMENT**

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

- Permanence à la Direction de l'Enfance et de l'Accueil Familles (les moyens techniques : clef 4G, téléphone, informatique...sont à la charge du Concessionnaire) avec des horaires d'ouverture au public identiques.
- 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 les membres du Groupement.

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

Pour les accueils périscolaires et les accueils extrascolaires du mercredi : facture mensuelle en post-paiement (après consommation) auprès de la Collectivité.

Pour les ALSH extrascolaires des petites et grandes vacances : factures-en post-paiement (après consommation) auprès de la Collectivité.

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

Pour l'EHPAD : facture mensuelle en post-paiement (après consommation) auprès du CCAS.

Les repas confectionnés pour le portage des repas sont facturés directement aux bénéficiaires par le Concessionnaire.

#### **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 du Groupement 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 au Groupement.**

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

Néanmoins, la Ville et/ou le CCAS pourront accompagner administrativement les familles socialement en difficulté afin de faciliter un recouvrement efficace par le Concessionnaire, mais ne pourront en aucun cas garantir le bon recouvrement

À ce titre :

- Le Concessionnaire adresse trimestriellement aux membres du Groupement 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'usager après mises en demeure par recouvrement amiable.

Le Groupement veille à vérifier l'état du solde du compte de l'usager 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 aux membres du Groupement en mode « visualisation » avec possibilité d'impression. Une formation de prise en main des logiciels est réalisée par le Concessionnaire à ses frais auprès du personnel des membres du Groupement concerné dans les 15 jours après le démarrage du contrat.

Le Concessionnaire doit produire sur demande du Groupement un fichier de données pouvant être exploitable sur un tableur.

## **F. CONFIDENTIALITÉ DES DONNÉES PERSONNELLES**

Le Concessionnaire ainsi que les membres du Groupement 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.

Envoyé en préfecture le 31/07/2025

Reçu en préfecture le 31/07/2025

Publié le

ID : 083-268300449-20250730-488\_25-CC



### **ARTICLE 53. PAIEMENT DES OPÉRATIONS EXCEPTIONNELLES SUR DEVIS**

Les opérations exceptionnelles de fourniture de repas ou buffets sont facturées directement à la Ville et au CCAS, suivant les prix négociés sur devis.

## CHAPITRE 9. RÉGIME FISCAL

### ARTICLE 54. DISPOSITIONS FISCALES

Les prix unitaires définis en Annexe 7 sont réputés tenir compte de l'ensemble des impôts et taxes liés à l'activité de restauration et conformément à l'Annexe 9 : répartition des charges.

La TVA s'applique au prix des repas facturés aux usagers et au versement éventuel par le Groupement 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 le Groupement 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 55. TRANSFERT DE LA TVA

L'article 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> janvier 2016.

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

## CHAPITRE 10. GARANTIES, SANCTIONS ET CONTENTIEUX

### ARTICLE 56. 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 57. 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 du Groupement par le représentant légal du Groupement.

En cas de défaillance dans l'exploitation du service, sauf cas de force majeure, de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable au Groupement, 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, EHPAD)  | 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   |
| Non-respect des horaires de livraison des repas portage  | 500 € par infraction constatée   | Simple constat   |
| Absence d'un produit   | 500 € par infraction constatée   | Simple constat   |
| Changement de menu sans information et validation préalable (prévenance d'un représentant du Groupement 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 conformes aux engagements du présent cahier des charges  | 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 :<br>- communication des menus, des grilles de contrôle des menus, des comptes-rendus de commissions des menus ...<br>- reporting mensuel, bilan annuel et toutes pièces justificatives ou compléments d'information demandés | 500 € par infraction constatée<br><br>2 000 € par document manquant  | Simple constat<br><br>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, dératation...) 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                                 |

Le montant des pénalités arrêté est titré par le Groupement.

## ARTICLE 58. 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 le Groupement 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, le Groupement 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. Le Groupement 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 le Groupement 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 59. MESURES D'URGENCE**

Outre les mesures prévues aux Articles 57, 58, et 61 du présent contrat, le représentant légal du Groupement 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 60. SANCTION RÉSOLUTOIRE : LA DÉCHÉANCE**

En cas de faute d'une particulière gravité, le Groupement 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 du Groupement 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.

Le Groupement 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 les membres du Groupement le souhaitent, 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 61. 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 Ville et du CCAS, 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 les membres du Groupement.

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, le Groupement 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 62. 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 du Groupement 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 le Groupement, 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.

Envoyé en préfecture le 31/07/2025

Reçu en préfecture le 31/07/2025

Publié le

ID : 083-268300449-20250730-488\_25-CC



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 63. RESPONSABILITÉS ET ASSURANCES DU GROUPEMENT

Les dommages causés par les immeubles affectés au service et figurant en Annexe 4 du présent contrat entraînent la responsabilité du Groupement.

Le Groupement 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.

Le Groupement 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 le Groupement et ses assureurs éventuels, le cas de malveillance excepté.

### ARTICLE 64. 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 4.

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

- Les dommages causés par le Concessionnaire aux immeubles et équipements mis à sa disposition (biens figurant en Annexe 4) 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 des membres du Groupement.
- 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 4. 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 les membres du Groupements conservent 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.

- Le Groupement 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 du Groupement 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 le Groupement 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 au Groupement de ce défaut de paiement. Le Groupement 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 au Groupement 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 65. JUSTIFICATION DES ASSURANCES**

Toutes les polices d'assurance doivent être communiquées au Groupement. 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.

Le Groupement 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 66. 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 67. 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 68. RÉSILIATION DU CONTRAT POUR MOTIF D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Le Groupement 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 le Groupement.

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

Les indemnités dues correspondent notamment aux éléments suivants :

- Bénéfices mensuel 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 le Groupement 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 au Groupement au titre du présent contrat.

De plus, la redevance d'affermage visée à l'Article 50 est réduite au prorata du nombre de mois non effectué par le Concessionnaire.

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 69. CONTINUITÉ DU SERVICE EN FIN DE CONCESSION**

Le Groupement 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, le Groupement 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, le Groupement est subrogé dans les droits du Concessionnaire.

## **ARTICLE 70. 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 aux membres du Groupement 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 aux membres du Groupement, 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 aux membres du Groupement qui jouit sur eux d'un droit de reprise. Ils sont transférés aux membres du Groupement 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 71. SORT DES PROVISIONS****A. PROVISIONS POUR MAINTENANCE, RÉPARATION ET RENOUVELLEMENT**

Les provisions non dépensées sont restituées au Groupement (cf article 20 de la présente convention)

**CHAPITRE 13. CLAUSES DIVERSES****ARTICLE 72. ÉLECTION DE DOMICILE**

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

**ARTICLE 73. REGLEMENT DES LITIGES**

En cas de litige, seul le Tribunal administratif de Toulon 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.

**SIGNATURE DES PARTIES**

| Le Concessionnaire                          | L'Autorité Concédante                               |
|---|---|
| A<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>Le | A Fréjus,<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>Le |

## CHAPITRE 14. LES ANNEXES

**Annexe 1** : Délibérations du conseil municipal et du conseil d'administration du CCAS  
Document joint

**Annexe 2** : Effectifs / fréquentation  
Fichier joint

**Annexe 3** : Adresse et périmètre de livraison des offices  
Fichier joint

**Annexe 4** : Inventaire des matériels et équipements sur la cuisine centrale (a) et sur les offices (b)  
Fichier joint

**Annexe 5** : Plan de maintenance d'investissement et de renouvellement du matériel

### Aménagements (offices)

| Implantation (zones) | 2025 / 2026        | 2026 / 2027   | 2027 / 2028   | 2028 / 2029   | Total              |
|----------------------|--------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------|
| VALESCURE            | 22571,54           |               |               |               | 22 571,54 €        |
| AUBANEL              | 56569,75           |               |               |               | 56 569,75 €        |
| BALZAC               | 7520               |               |               |               | 7 520,00 €         |
| TURCAN               | 4695               |               |               |               | 4 695,00 €         |
| <b>Total</b>         | <b>91 356,29 €</b> | <b>0,00 €</b> | <b>0,00 €</b> | <b>0,00 €</b> | <b>91 356,29 €</b> |

### Investissements (offices)

| Implantation (zone) | Détail des travaux, des investissements | 2025 / 2026        | 2026 / 2027   | 2027 / 2028   | 2028 / 2029   | Total              |
|---------------------|---|--------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------|
| AUBANEL             | Équipement et Mobilier                  | 38010              |               |               |               | 38 010,00 €        |
| AURELIEN            | Équipement et Mobilier                  | 1150               |               |               |               | 1 150,00 €         |
| TURCAN              | Équipement et Mobilier                  | 12890              |               |               |               | 12 890,00 €        |
| VILLENEUVE          | Équipement et Mobilier                  | 2400               |               |               |               | 2 400,00 €         |
| RENE CHAR           | Équipement et Mobilier                  | 2400               |               |               |               | 2 400,00 €         |
| BALZAC              | Équipement et Mobilier                  | 7600               |               |               |               | 7 600,00 €         |
| VALESCURE           | Équipement et Mobilier                  | 7600               |               |               |               | 7 600,00 €         |
| <b>Total</b>        |   | <b>72 050,00 €</b> | <b>0,00 €</b> | <b>0,00 €</b> | <b>0,00 €</b> | <b>72 050,00 €</b> |

## Renouvellement (cuisine centrale)

| Implantation (zone) | Matériel renouvelé                                 | 2025 / 2026        | 2026 / 2027        | 2027 / 2028        | 2028 / 2029       | Total               |
|---------------------|--|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------|---------------------|
| Cuisine Centrale    | Four mixte 20 niveau GN2/1                         | 0 €                | 30 975 €           | 0 €                | 0 €               | 30 975,00 €         |
| Cuisine Centrale    | Sauteuse braisière                                 | 25 000 €           | 0 €                | 0 €                | 0 €               | 25 000,00 €         |
| Cuisine Centrale    | Coupe-légumes type CL60                            | 0 €                | 8 657 €            | 0 €                | 0 €               | 8 657,25 €          |
| Cuisine Centrale    | Mixeur plongeant type MP600                        | 0 €                | 0 €                | 882 €              | 926 €             | 1 808,10 €          |
| Cuisine Centrale    | Cutter de table                                    | 0 €                | 0 €                | 2 591 €            | 0 €               | 2 590,88 €          |
| Cuisine Centrale    | Blixer   | 3 600 €            | 0 €                | 0 €                | 0 €               | 3 600,00 €          |
| Cuisine Centrale    | Balance de précision de table                      | 0 €                | 0 €                | 992 €              | 0 €               | 992,25 €            |
| Cuisine Centrale    | Trancheur à jambon inox                            | 0 €                | 7 140 €            | 0 €                | 0 €               | 7 140,00 €          |
| Cuisine Centrale    | Ouvre boîte électrique                             | 3 800 €            | 0 €                | 0 €                | 0 €               | 3 800,00 €          |
| Cuisine Centrale    | Enveloppe pour roller et caisses de transports     | 2 000 €            | 2 100 €            | 2 205 €            | 4 631 €           | 10 935,50 €         |
| Cuisine Centrale    | Éplucheuse 25Kg                                    | 0 €                | 0 €                | 9 261 €            | 0 €               | 9 261,00 €          |
| Cuisine Centrale    | Groupe et mannequin cellule refroidissement (bati) | 22 500 €           | 0 €                | 0 €                | 0 €               | 22 500,00 €         |
| Cuisine Centrale    | Imprimante à étiquette                             | 1 900 €            | 0 €                | 2 095 €            | 0 €               | 3 994,75 €          |
| Cuisine Centrale    | Marmite 200 litres chauffe indirect                | 0 €                | 24 150 €           | 0 €                | 0 €               | 24 150,00 €         |
| <b>Total</b>        |  | <b>58 800,00 €</b> | <b>73 022,25 €</b> | <b>18 025,88 €</b> | <b>5 556,60 €</b> | <b>155 404,73 €</b> |

## Renouvellement (offices)

| Matériel renouvelé                       | 2025 / 2026        | 2026 / 2027        | 2027 / 2028        | 2028 / 2029        | Total               |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| Armoire froide 1400 litres               | 0 €                | 4 043 €            | 4 245 €            | 0 €                | 8 287,13 €          |
| Armoire froide 600 litres                | 4 400 €            | 2 310 €            | 2 426 €            | 2 547 €            | 11 682,28 €         |
| Four de remise en température 6 niveaux  | 0 €                | 8 488 €            | 0 €                | 9 358 €            | 17 846,44 €         |
| Four de remise en température 7 niveaux  | 4 490 €            | 0 €                | 4 950 €            | 0 €                | 9 440,23 €          |
| Four de remise en température 10 niveaux | 0 €                | 5 555 €            | 0 €                | 6 124 €            | 11 678,34 €         |
| Four de remise en Température 14 niveaux | 0 €                | 0 €                | 7 221 €            | 0 €                | 7 221,38 €          |
| Micro-ondes self                         | 0 €                | 368 €              | 0 €                | 405 €              | 772,67 €            |
| Fontaine à eau                           | 2 350 €            | 0 €                | 0 €                | 2 720 €            | 5 070,42 €          |
| Chariot chauffe-assiettes                | 0 €                | 0 €                | 2 756 €            | 0 €                | 2 756,25 €          |
| Self chaud 3 bacs avec étuve             | 7 850 €            | 8 243 €            | 0 €                | 0 €                | 16 092,50 €         |
| Self froid 3 bacs sans réserve           | 6 500 €            | 6 825 €            | 7 166 €            | 0 €                | 20 491,25 €         |
| Lave-main                                | 0 €                | 830 €              | 435 €              | 457 €              | 1 722,25 €          |
| Lave-vaisselle frontal                   | 0 €                | 0 €                | 3 638 €            | 0 €                | 3 638,25 €          |
| Lave-vaisselle à capot                   | 0 €                | 0 €                | 0 €                | 6 714 €            | 6 714,23 €          |
| Congélateur bahut                        | 0 €                | 1 575 €            | 827 €              | 1 736 €            | 4 138,32 €          |
| Enregistreurs de température             | 2 550 €            | 2 678 €            | 2 811 €            | 0 €                | 8 038,88 €          |
|  | <b>28 140,00 €</b> | <b>40 912,20 €</b> | <b>36 476,24 €</b> | <b>30 062,38 €</b> | <b>135 590,82 €</b> |

## Amortissements

| Implantation (Cuisine centrale, Offices, Restaurants...) | Investissement en K€ | 2025 / 2026         | 2026 / 2027         | 2027 / 2028        | 2028 / 2029        | Total               |
|--|----------------------|---------------------|---------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| Cuisine Centrale   | 155 405 €            | 58 800 €            | 73 022 €            | 18 026 €           | 5 557 €            | 155 404,73 €        |
| Offices Renouvellements                                  | 135 591 €            | 28 140 €            | 40 912 €            | 36 476 €           | 30 062 €           | 135 590,77 €        |
| Offices Aménagements et Travaux                          | 91 356 €             | 91356,29            |                     |                    |                    | 91 356,29 €         |
| Offices Équipement Mobiliers                             | 72 050 €             | 72 050 €            |                     |                    |                    | 72 050,00 €         |
| <b>Total</b>   | <b>454 401,80 €</b>  | <b>250 346,29 €</b> | <b>113 934,45 €</b> | <b>54 502,09 €</b> | <b>35 618,96 €</b> | <b>454 401,79 €</b> |

### Annexe 6 : Organisation de travail

Fichier joint

### Annexe 7 : Bordereau des prix unitaires

Fichier joint

### Annexe 8 : Compte d'exploitation prévisionnel

Fichier joint

## Annexe 9 : Grille de répartition des charges

|  | Ville de Fréjus                         |                  | Concessionnaire                         |                  |
|--|---|------------------|---|------------------|
|  | Offices Petite enfance, Scolaire, EHPAD | Cuisine Centrale | Offices Petite enfance, Scolaire, EHPAD | Cuisine Centrale |
| <b>Charges liées aux locaux</b>  |   |                  |   |                  |
| Redevance affermage  |   |                  |   | X                |
| Impôts locaux liés au locaux dont Taxe OM  | X                                       |                  |   | X                |
| Redevance pour enlèvement et élimination des déchets non ménagers  |   |                  | X                                       | X                |
| Assurance responsabilité civile  | X                                       |                  | X                                       | X                |
| Assurance multirisques locatifs  |   |                  |   | X                |
| Impôts fonciers  | X                                       | X                |   |                  |
| Autorisation et taxe autorisation de déversement des eaux usées  | X                                       |                  |   | X                |
| <b>Charges liées à l'entretien</b>   |   |                  |   |                  |
| Taxes et/ou charges enlèvement des déchets   |   |                  | X                                       | X                |
| <b>ENTRETIEN ET MAINTENANCE ET RENOUVELLEMENT</b>  |   |                  |   |                  |
| Maintenance du gros œuvre des locaux   | X                                       | X                |   |                  |
| Maintenance du second œuvre du périmètre délégué   |   |                  | X                                       | X                |
| Entretien (maintenance) du matériel et du mobilier : Maintenance préventive et curative et mise en conformité du petit et gros matériel de restauration (hors tables et chaises) |   |                  | X                                       | X                |
| Maintenance mobilier meublant les salles à manger (tables, chaises, porte-manteaux)  |   |                  | X                                       | X                |
| Renouvellement mobilier meublant les salles à manger (tables, chaises, porte-manteaux)   | X                                       |                  |   |                  |
| Renouvellement des équipements du matériel (petit et gros matériel de restauration) et du mobilier (hors tables et chaises) : selon provisions                                   |   |                  | X                                       | X                |
| Entretien et mise en conformité des installations et du matériel liés à la sécurité (incendie / bien / personnes)  | X                                       | X                | X                                       | X                |
| Entretien et mise en conformité des installations anti-intrusion   | X                                       |                  |   | X                |
| Entretien des filtres (extraction) sur la cuisine centrale (sans démontage des filtres)  |   |                  |   | X                |
| Entretien du système de ventilation/extraction de la cuisine centrale (fibre/hotte/conduit)  |   |                  |   | X                |
| Entretien des filtres (extraction) sur les offices   |   |                  | X                                       |                  |
| Entretien des hottes (extraction) sur les offices  |   |                  | X                                       |                  |
| Entretien des conduits (extraction) sur les offices  |   |                  | X                                       |                  |
| Vidange des bacs à graisse et féculés  |   |                  | X                                       | X                |
| Entretien et maintenance des adoucisseurs  |   |                  | X                                       | X                |
| Contrat de désinfection, dératisation, désinsectisation  |   |                  | X                                       | X                |
| <b>NETTOYAGE</b>   |   |                  |   |                  |
| Nettoyage courant des sols, siphons et des murs de locaux techniques <1,80m  |   |                  | X                                       | X                |
| Nettoyage industriel des sols, siphons et des murs de locaux techniques <1,80m   |   |                  | X                                       | X                |
| Nettoyage courant des sols des salles à manger et murs   |   |                  | X                                       |                  |
| Nettoyage industriel des sols des salles à manger  |   |                  | X                                       |                  |
| Nettoyage des murs +1,80m et plafond salle à manger + luminaires +stores ou rideaux intérieurs si existants + toiles d'araignée  |   |                  | X                                       |                  |
| Nettoyage courant des sanitaires des usagers et du personnel et vestiaires du personnel  |   |                  | X                                       | X                |
| Nettoyage mensuel et industriel des sanitaires et vestiaires du personnel (compris murs et plafonds)   |   |                  | X                                       | X                |
| Nettoyage mensuel des vitres intérieures Offices et restaurants  |   |                  | X                                       |                  |
| Nettoyage des vitres extérieures Offices et restaurants  | X                                       |                  |   |                  |
| Nettoyage des vitres intérieures et extérieures (cuisine centrale)   |   |                  |   | X                |
| Nettoyage des chambres froides + monte-charge  |   |                  | X                                       | X                |
| Nettoyage du matériel et mobilier de restauration et de cuisine  |   |                  | X                                       | X                |
| Nettoyage courant du mobilier, compris chaises et tables et chariots   |   |                  | X                                       | X                |
| Nettoyage approfondi, mensuel, du mobilier, y compris tables, chaises et chariots  |   |                  | X                                       | X                |
| Nettoyage courant des abords (accès, espace livraisons, local poubelles)   |   |                  | X                                       | X                |
| <b>DECHETS</b>   |   |                  |   |                  |
| Fourniture des containers à déchets (déchets ménagers - non recyclables)   | X (Agglomération)                       |                  |   | X                |
| Fourniture des containers à déchets (déchets d'emballage)  | X (Agglomération)                       |                  |   | X                |
| Fourniture des containers pour les biodéchets  |   |                  | X                                       | X                |
| Nettoyage des containers à déchets (déchets ménagers - non recyclables)  |   |                  | X                                       | X                |
| Nettoyage des containers à déchets (déchets d'emballage)   |   |                  | X                                       | X                |
| Nettoyage des containers pour les biodéchets   |   |                  | X                                       | X                |
| Tri et dépose des déchets dans les containers  |   |                  | X                                       | X                |
| Mise sur la voie publique des conteneurs à déchets   |   |                  | X                                       | X                |

|  |                   |  |   |   |
|--|-------------------|--|---|---|
| Enlèvement des containers  |                   |  | X | X |
| Valorisation des déchets (cartons, papier, verre...)   | X (Agglomération) |  |   | X |
| Collecte des biodéchets  |                   |  | X | X |
| Valorisation des biodéchets  |                   |  | X | X |
| <b>Charges de fonctionnement</b>   |                   |  | X | X |
| Fluides (eau, gaz, électricité) abonnement   | X                 |  |   | X |
| Fluides (eau, gaz, électricité) consommation   | X                 |  |   | X |
| Téléphone/abonnement   |                   |  | X | X |
| Téléphone/consommation   |                   |  | X | X |
| Téléphone (abonnement /consommation) bureau d'encaissement mis à disposition                             |                   |  | X | X |
| Climatisation dans les réfectoires   | X                 |  |   |   |
| Fourniture de produits d'entretien y compris produits lessiviels et sels adoucisseurs Offices et cuisine |                   |  | X | X |
| Fourniture de produits d'entretien salles de restauration  |                   |  | X | X |
| Fourniture de sacs poubelle y compris sacs poubelles spécifiques tri sélectif et biodéchets              |                   |  | X | X |
| Fourniture petit matériel HACCP : Thermomètre sonde, thermomètre, disques, gants thermiques...           |                   |  | X | X |
| Fourniture des consommables (essuie-tout, masques, gants, toques, savon, savon ou gel bactéricide...)    |                   |  | X | X |
| Fourniture vaisselle jetable et serviettes en papier   |                   |  | X | X |
| Fourniture du film alimentaire étirable et du papier aluminium   |                   |  | X | X |
| Fourniture de linge de travail du personnel et EPI   |                   |  | X | X |
| Entretien du linge de travail du personnel   |                   |  | X | X |
| Dotation initiale du petit matériel de cuisine   |                   |  | X | X |
| Renouvellement du petit matériel de cuisine  |                   |  | X | X |
| Dotation initiale de la vaisselle  |                   |  | X | X |
| Renouvellement de la vaisselle   |                   |  | X | X |
| Fourniture des essuie-mains et papier WC sanitaires personnel (si spécifique)                            |                   |  | X | X |
| Fourniture des essuie-mains sanitaires usagers   |                   |  | X | X |
| Fournitures et consommables de bureau  |                   |  | X | X |
| Fournitures de supports de contrôle dans les offices   |                   |  | X |   |
| Signalétiques restaurants  |                   |  | X |   |
| Audits hygiène (cuisine centrale et offices)   |                   |  | X | X |
| Analyses bactériologiques (cuisine centrale et offices)  |                   |  | X | X |
| Signalétique hygiène dans les offices  |                   |  | X |   |
| Suivi diététique   |                   |  | X | X |
| Véhicule de transports des repas (scolaire, crèches et résidence autonomie)                              |                   |  |   | X |
| Véhicule de transports des repas "portage à domicile"  |                   |  |   | X |
| Transport des repas (scolaire, crèches et résidence autonomie)   |                   |  |   | X |
| Livraison des repas "portage à domicile"   |                   |  |   | X |
| Entretien des véhicules de transport des repas (scolaire, crèches et Ehpad)                              |                   |  |   | X |
| Entretien du véhicule de livraison des repas "portage à domicile"  |                   |  |   | X |
| Surveillance et encadrement des convives   | X                 |  |   |   |
| Informatique de gestion (ordinateur, tablettes, logiciels...) pour l'exploitation de la Concession       |                   |  | X | X |
| Mise à jour site de communication vers les familles  |                   |  |   | X |
| Pointage des présences   |                   |  | X |   |
| Logiciel de facturation  |                   |  |   | X |
| Fournitures pour encaissement auprès des familles  |                   |  |   | X |
| Impayés familles (relance, recouvrement...)  |                   |  |   | X |

**Annexe 10** : Règlement de service  
SERONT ANNEXES AU CONTRAT

**Annexe 11** : Planning de livraison

| Lundi             |        | Mardi             |       | Mercredi          |       | Jeudi             |       | Vendredi          |       |
|-------------------|--------|-------------------|-------|-------------------|-------|-------------------|-------|-------------------|-------|
| Établissement     | Heure  | Établissement     | Heure | Établissement     | Heure | Établissement     | Heure | Établissement     | Heure |
| PETITS MARSOUINS  | 5H45   | PETITS MARSOUINS  | 5H45  | PETITS MARSOUINS  | 5H45  | PETITS MARSOUINS  | 5H45  | PETITS MARSOUINS  | 5H45  |
| CAIS              | 5H55   | CAIS              | 5H55  |                   |       | CAIS              | 5H55  | CAIS              | 5H55  |
| PAUL ROUX         | 6H15   | PAUL ROUX         | 6H15  | PAUL ROUX CLSH    | 6H15  | PAUL ROUX         | 6H15  | PAUL ROUX         | 6H15  |
| AULEZY            | 6H30   | AULEZY            | 6H30  |                   |       | AULEZY            | 6H30  | AULEZY            | 6H30  |
| ARC EN CIEL       | 6H50   | ARC EN CIEL       | 6H50  | ARC EN CIEL       | 6H50  | ARC EN CIEL       | 6H50  | ARC EN CIEL       | 6H50  |
| RENE CHAR         | 7H00   | RENE CHAR         | 7H00  |                   |       | RENE CHAR         | 7H00  | RENE CHAR         | 7H00  |
| AURELIEN          | 7H20   | AURELIEN          | 7H20  | AURELIEN CLSH     | 7H10  | AURELIEN          | 7H20  | AURELIEN          | 7H20  |
| LES EAUX VIVES    | 7H50   | LES EAUX VIVES    | 7H50  | LES EAUX VIVES    | 7H40  | LES EAUX VIVES    | 7H50  | LES EAUX VIVES    | 7H50  |
| TURCAN            | 5H30   | TURCAN            | 5H30  |                   |       | TURCAN            | 5H30  | TURCAN            | 5H30  |
| POLE ENFANCE      | 5H50   | POLE ENFANCE      | 5H50  | POLE ENFANCE CLSH | 6H30  | POLE ENFANCE      | 5H50  | POLE ENFANCE      | 5H50  |
| CENTURIONS        | 6H10   | CENTURIONS        | 6H10  | CENTURIONS        | 6H10  | CENTURIONS        | 6H10  | CENTURIONS        | 6H10  |
| HYPOLYTE FABRE    | 6H30   | HYPOLYTE FABRE    | 6H30  |                   |       | HYPOLYTE FABRE    | 6H30  | HYPOLYTE FABRE    | 6H30  |
| AUBANEL           | 6H50   | AUBANEL           | 6H50  |                   |       | AUBANEL           | 6H50  | AUBANEL           | 6H50  |
| VALESCURE         | 7H10   | VALESCURE         | 7H10  |                   |       | VALESCURE         | 7H10  | VALESCURE         | 7H10  |
| GIONO             | 7H20   | GIONO             | 7H20  |                   |       | GIONO             | 7H20  | GIONO             | 7H20  |
| JEAN MONNET       | 8H15   | JEAN MONNET       | 8H15  |                   |       | JEAN MONNET       | 8H15  | JEAN MONNET       | 8H15  |
| VILLENEUVE        | 7H35   | VILLENEUVE        | 7H35  |                   |       | VILLENEUVE        | 7H35  | VILLENEUVE        | 7H35  |
| NOUVELETO         | 7H50   | NOUVELETO         | 7H50  | NOUVELETO         | 7H50  | NOUVELETO         | 7H50  | NOUVELETO         | 7H50  |
| EUCALYPTUS        | 8H00   | EUCALYPTUS        | 8H00  |                   |       | EUCALYPTUS        | 8H00  | EUCALYPTUS        | 8H00  |
| BALZAC - FLAUBERT | 8H30   | BALZAC - FLAUBERT | 8H30  |                   |       | BALZAC - FLAUBERT | 8H30  | BALZAC - FLAUBERT | 8H30  |
| TT REAJUSTEMENTS  | ENTYRE | 9H15              | ET    | 9H45              | TS    | SITES             |       |                   |       |
|                   |        |                   |       | KERJEAN           | 8H30  |                   |       |                   |       |

**Annexe 12** : Engagements qualitatifs fournisseurs et produits  
Fichier joint

**Annexe 13** : Fiches recettes  
Fichier joint

**Annexe 14** : Mercuriale produits  
Fichier joint



## Annexe 15 : Grammages

| PRODUITS, prêts à consommer, en grammes - REPAS principaux (+/- 10 %)                  | Recommandation DU GEM-RCN 2015 |                           |                      |                              |  |                                | Ville de Fréjus<br>(Proposition du candidat) |                           |                      |                              |  |                                |
|--|--------------------------------|---------------------------|----------------------|------------------------------|--|--------------------------------|--|---------------------------|----------------------|------------------------------|--|--------------------------------|
|  | 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 | Personnes âgées en institution | 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 | Personnes âgées en institution |
| <b>Pain (repas principaux)</b>   | 10                             | 20                        | 30                   | 40                           | 50 à 100   | 50                             | 10   | 20                        | 30                   | 40                           | 50 à 100   | 50                             |
| <b>CRUDITES sans assaisonnement</b>  |                                |                           |                      |                              |  |                                |  |                           |                      |                              |  |                                |
| Avocat   | 20                             | 30                        | 50                   | 70                           | 80 à 100   | 80                             | 20   | 30                        | 50                   | 70                           | 80 à 100   | 80                             |
| Carottes   | 40                             | 40                        | 50                   | 70                           | 90 à 120   | 70                             | 40   | 40                        | 50                   | 70                           | 90 à 120   | 70                             |
| Céleri et autres racines râpées  | 40                             | 40                        | 50                   | 70                           | 90 à 120   | 70                             | 40   | 40                        | 50                   | 70                           | 90 à 120   | 70                             |
| Choux rouge ou blanc émincé - Champignons crus - Fenouil -                             | 30                             | 30                        | 40                   | 60                           | 80 à 100   | 80                             | 30   | 30                        | 40                   | 60                           | 80 à 100   | 80                             |
| Endives  | 20                             | 20                        | 20                   | 30                           | 80 à 100   | 80                             | 20   | 20                        | 20                   | 30                           | 80 à 100   | 80                             |
| Concombre  | 40                             | 40                        | 60                   | 80                           | 90 à 100   | 90                             | 40   | 40                        | 60                   | 80                           | 90 à 100   | 90                             |
| Melon, pastèque  | 80                             | 80                        | 120                  | 150                          | 150 à 200  | 150                            | 80   | 80                        | 120                  | 150                          | 150 à 200  | 150                            |
| Pamplemousse   | 1/4                            | 1/4                       | 1/2                  | 1/2                          | 1/2  | 1/2                            | 1/4  | 1/4                       | 1/2                  | 1/2                          | 1/2  | 1/2                            |
| Radis  | 20                             | 20                        | 30                   | 50                           | 80 à 100   | 60                             | 20   | 20                        | 30                   | 50                           | 80 à 100   | 60                             |
| Salade verte   | 0                              | 0                         | 25                   | 30                           | 40 à 60  | 30                             | 0  | 0                         | 25                   | 30                           | 40 à 60  | 30                             |
| Salades composées à base de crudités   | 40                             | 40                        | 40                   | 60                           | 80 à 100   | 80                             | 40   | 40                        | 40                   | 60                           | 80 à 100   | 80                             |
| Tomate   | 40                             | 40                        | 60                   | 80                           | 100 à 120  | 80                             | 40   | 40                        | 60                   | 80                           | 100 à 120  | 80                             |
| Champignons crus   | 30                             | 30                        | 40                   | 60                           | 80 à 100   | 80                             | 30   | 30                        | 40                   | 60                           | 80 à 100   | 80                             |
| <b>CUIDITES sans assaisonnement</b>  |                                |                           |                      |                              |  |                                |  |                           |                      |                              |  |                                |
| Potage à base de légumes (en litres)   | 1/8                            | 1/8                       | 1/8                  | 1/6                          | 1/4  | 1/6                            | 1/8  | 1/8                       | 1/8                  | 1/6                          | 1/4  | 1/6                            |
| Artichaut entier   | 1/2                            | 1/2                       | 1/2                  | 1/2                          | 1  | 1                              | 0,5  | 0,5                       | 0,5                  | 0,5                          | 1  | 1                              |
| Fond artichaut - Asperges  | 30                             | 30                        | 50                   | 70                           | 80 à 100   | 80                             | 30   | 30                        | 50                   | 70                           | 80 à 100   | 80                             |
| Betteraves - Céleri - Chou fleur - Poireau Haricots verts - Assiettes composées - soja | 30                             | 30                        | 50                   | 70                           | 90 à 120   | 70                             | 30   | 30                        | 50                   | 70                           | 90 à 120   | 70                             |
| Champignons cuits  | 30                             | 30                        | 50                   | 70                           | 100 à 120  | 80                             | 30   | 30                        | 50                   | 70                           | 100 à 120  | 80                             |
| Cœur de palmier - Fenouil  | 30                             | 30                        | 40                   | 60                           | 80 à 100   | 70                             | 30   | 30                        | 40                   | 60                           | 80 à 100   | 70                             |
| Terrine de légumes   | 0                              | 0                         | 30                   | 30                           | 30 à 50  | 30                             | 0  | 0                         | 30                   |                              | 30 à 50  | 30                             |
| <b>ENTREES DE FEUCLENTS</b>  |                                |                           |                      |                              |  |                                |  |                           |                      |                              |  |                                |
| Salades composées à base de P. de T, de blé, riz, semoule ...                          | 30                             | 30                        | 60                   | 80                           | 100 à 150  | 100                            | 30   | 30                        | 60                   | 80                           | 100 à 150  | 100                            |
| <b>ENTREES PROTIDIQUES Diverses</b>  |                                |                           |                      |                              |  |                                |  |                           |                      |                              |  |                                |
| Œuf dur (à l'unité)  | 0                              | 1/4                       | 1/2                  | 1                            | 1 à 1,5  | 1                              | 0  | 0,25                      | 0,5                  | 1                            | 1 à 1,5  | 1                              |
| Hareng / garniture   | 0                              | 0                         | 30                   | 40                           | 40 à 60  | 60                             | 0  | 0                         | 30                   | 40                           | 40 à 60  | 60                             |
| Maquereau - Thon naturel   | 0                              | 15                        | 30                   | 30                           | 40 à 50  | 50                             | 0  | 15                        | 30                   | 30                           | 40 à 50  | 50                             |
| Sardines (à l'unité)   | 1                              | 1/2                       | 1                    | 1                            | 2  | 2                              | 1  | 0,5                       | 1                    | 1                            | 2  | 2                              |
| Surimi   | 0                              | 0                         | 30                   | 30                           | 40 à 50  | 50                             | 0  | 0                         | 30                   | 30                           | 40 à 50  | 50                             |
| Jambon cru   | 0                              | 0                         | 20                   | 30                           | 40 à 50  | 50                             | 0  | 0                         | 20                   | 30                           | 40 à 50  | 50                             |
| Jambon blanc   | 0                              | 15                        | 30                   | 40                           | 50   | 50                             | 0  | 15                        | 30                   | 40                           | 50   | 50                             |
| Paté en croûte   | 0                              | 0                         | 45                   | 45                           | 65   | 65                             | 0  | 0                         | 45                   | 45                           | 65   | 65                             |
| Salami - Saucisson - Mortadelle  | 0                              | 0                         | 30                   | 30                           | 40 à 50  | 50                             | 0  | 0                         | 30                   | 30                           | 40 à 50  | 50                             |
| Pâté - Terrine - Mousse - Rillettes  | 0                              | 0                         | 30                   | 30                           | 30 à 50  | 50                             | 0  | 0                         | 30                   | 30                           | 30 à 50  | 50                             |
| <b>PREPARATIONS PATISSIERES salées</b>   |                                |                           |                      |                              |  |                                |  |                           |                      |                              |  |                                |
| Crêpes - Nems  | 0                              | 0                         | 50                   | 50                           | 100  | 50                             | 0  | 0                         | 50                   | 50                           | 100  | 50                             |
| Friand - Feuilleté   | 0                              | 0                         | 55 à 70              | 55 à 70                      | 80 à 120   | 80 à 120                       | 0  | 0                         | 55 à 70              | 55 à 70                      | 80 à 120   | 80 à 120                       |
| Pizza - Tartes salées  | 0                              | 0                         | 70                   | 70                           | 90   | 70                             | 0  | 0                         | 70                   | 70                           | 90   | 70                             |
| Assaisonnement hors d'œuvre (poids M.G.)   | 3                              | 5                         | 5                    | 7                            | 8  | 8                              | 3  | 5                         | 5                    | 7                            | 8  | 8                              |
| <b>VIANDES (sans sauce)</b>  |                                |                           |                      |                              |  |                                |  |                           |                      |                              |  |                                |
| <b>BŒUF - braisé, sauté, bouilli</b>   | 20                             | 30                        | 50                   | 70                           | 100 à 120  | 100                            | 20   | 30                        | 50                   | 70                           | 100 à 120  | 100                            |
| Rôti de bœuf, steak  | 20                             | 30                        | 40                   | 60                           | 80 à 100   | 80                             | 20   | 30                        | 40                   | 60                           | 80 à 100   | 80                             |
| Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf   | 20                             | 30                        | 50                   | 70                           | 100  | 100                            | 20   | 30                        | 50                   | 70                           | 100  | 100                            |
| Hamburger, autre préparation de viande de bœuf hachée                                  | 0                              | 0                         | 50                   | 70                           | 100  | 100                            | 0  | 0                         | 50                   | 70                           | 100  | 100                            |
| Boulettes de bœuf (pièces de 30 gr crues)  | 0                              | 0                         | 2                    | 3                            | 4 à 5  | 4                              | 0  | 0                         | 2                    | 3                            | 4 à 5  | 4                              |
| <b>VEAU - sauté, Blanquette</b>  | 20                             | 30                        | 50                   | 70                           | 100 à 120  | 100                            | 20   | 30                        | 50                   | 70                           | 100 à 120  | 100                            |
| Paupiette  | 0                              | 0                         | 50                   | 70                           | 100 à 120  | 100                            | 0  | 0                         | 50                   | 70                           | 100 à 120  | 100                            |
| Escalope - rôti  | 20                             | 30                        | 40                   | 60                           | 80 à 100   | 80                             | 20   | 30                        | 40                   | 60                           | 80 à 100   | 80                             |
| Steak haché, viande hachée, Hamburger de V., rissollette, préparation hachée           | 0                              | 0                         | 50                   | 70                           | 100  | 100                            | 0  | 0                         | 50                   | 70                           | 100  | 100                            |
| <b>AGNEAU - Gigot</b>  | 20                             | 30                        | 40                   | 60                           | 80 à 100   | 80                             | 20   | 30                        | 40                   | 60                           | 80 à 100   | 80                             |



|   |           |                                       |           |           |           |           |         |                                       |           |           |           |           |
|---|-----------|---------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|---------|---------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Sauté (sans os)   | 20        | 30                                    | 50        | 70        | 100 à 120 | 100       | 20      | 30                                    | 50        | 70        | 100 à 120 | 100       |
| Boulette d'agneau-mouton (pièces de 30 gr cru)  | 0         | 0                                     | 2         | 3         | 4 à 5     | 4         | 0       | 0                                     | 2         | 3         | 4 à 5     | 4         |
| merguez de 50 gr (pièces crues)   | 0         | 0                                     | 1         | 2         | 2 à 3     | 2         | 0       | 0                                     | 1         | 2         | 2 à 3     | 2         |
| Côte d'agneau avec os   | 0         | 0                                     | -         | 80        | 100 à 120 | 100       | 0       | 0                                     | 0         | 80        | 100 à 120 | 100       |
| <b>PORC - Rôti - Grillades</b>  | 20        | 30                                    | 40        | 60        | 80 à 100  | 100       | 20      | 30                                    | 40        | 60        | 80 à 100  | 100       |
| Sauté   | 20        | 30                                    | 50        | 70        | 100 à 120 | 100       | 20      | 30                                    | 50        | 70        | 100 à 120 | 100       |
| Côte de porc  | 0         | 0                                     | -         | 80        | 100 à 120 | 100       | 0       | 0                                     | 0         | 80        | 100 à 120 | 100       |
| Andouillettes   | 0         | 0                                     | 50        | 70        | 100 à 120 | 100       | 0       | 0                                     | 50        | 70        | 100 à 120 | 100       |
| Jambon DD , palette de porc   | 20        | 30                                    | 40        | 60        | 80 à 100  | 80        | 20      | 30                                    | 40        | 60        | 80 à 100  | 80        |
| Saucisses chipolats - Francfort (pièces 50 gr)  | 0         | 0                                     | 1         | 2         | 3         | 2         | 0       | 0                                     | 1         | 2         | 3         | 2         |
| <b>VOILAILE - LAPIN - rôti, escalope, blanc de poulet, jambon de volaille</b>   | 20        | 30                                    | 40        | 60        | 80 à 100  | 80        | 20      | 30                                    | 40        | 60        | 80 à 100  | 80        |
| Sauté - Emincé - Brochettes -   | 20        | 30                                    | 50        | 70        | 100 à 120 | 100       | 20      | 30                                    | 50        | 70        | 100 à 120 | 100       |
| Paupiettes - Cordon bleu - Escalope panée   | 0         | 0                                     | 50        | 70        | 100 à 120 | 100       | 0       | 0                                     | 50        | 70        | 100 à 120 | 100       |
| Cuisse de poulet, pintade, canard, lapin (avec os) Lapin sauté  | 20        | 30                                    | 100       | 140       | 140 à 180 | 140       | 20      | 30                                    | 100       | 140       | 140 à 180 | 140       |
| Fingers, beignets, nuggets (pièces de 20 gr)  | 0         | 0                                     | 2         | 3         | 5         | 5         | 0       | 0                                     | 2         | 3         | 5         | 5         |
| Saucisses de volaille (pièces de 50 gr crues)   | 0         | 0                                     | 1         | 2         | 2 à 3     | 2         | 0       | 0                                     | 1         | 2         | 2 à 3     | 2         |
| <b>ABATS</b>  |           |                                       |           |           |           |           |         |                                       |           |           |           |           |
| Foie, Langue, rognons, boudin   | 0         | 0                                     | 50        | 70        | 100 à 120 | 100       | 0       | 0                                     | 50        | 70        | 100 à 120 | 100       |
| Tripes avec sauce   | 0         | 0                                     | 50        | 70        | 100 à 200 | 100 à 200 | 0       | 0                                     | 50        | 70        | 100 à 200 | 100 à 200 |
| <b>ŒUFS (plat principal)</b>  |           |                                       |           |           |           |           |         |                                       |           |           |           |           |
| Œufs durs (à l'unité)   | 1/4       | 1/2                                   | 1         | 2         | 2 à 3     | 2         | 1/4     | 1/2                                   | 1         | 2         | 2 à 3     | 2         |
| Omelette  | 10        | 20                                    | 60        | 90        | 90 à 130  | 90        | 10      | 20                                    | 60        | 90        | 90 à 130  | 90        |
| <b>POISSON - (sans sauce) non enrobé</b>  | 20        | 30                                    | 50        | 70        | 100 à 120 | 100       | 20      | 30                                    | 50        | 70        | 100 à 120 | 100       |
| Poisson panés ou enrobés - beignets   | 0         | 0                                     | 50        | 70        | 100 à 120 | 100       | 0       | 0                                     | 50        | 70        | 100 à 120 | 100       |
| <b>PLATS COMPOSES</b>   |           |                                       |           |           |           |           |         |                                       |           |           |           |           |
| <b>Poids de la denrée protidique</b> du plat composé : Hachis, brandade, raviolis, cannellonis, lasagnes, choucroute, paella, légumes farcis...<br><i>(Fréquence libre selon la recommandation du GEMRCN et l'arrêté du 30 09 2011)</i> | 20        | 30                                    | 50        | 70        | 100 à 120 | 100       | 20      | 30                                    | 50        | 70        | 100       | 100       |
| <b>Poids total de la portion</b> 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 | 250       | 210     | 180                                   | 180       | 250       | 250       | 250       |
| Préparation pâtisseries salées (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches...)   | 0         | 60 + garniture obligatoire de légumes | 100       | 150       | 200       | 150       | 0       | 60 + garniture obligatoire de légumes | 100       | 150       | 150       | 150       |
| Quenelles   | 0         | 40 + garniture obligatoire de légumes | 60        | 80        | 120 à 160 | 120       | 0       | 40 + garniture obligatoire de légumes | 60        | 80        | 120       | 120       |
| <b>GARNITURES</b>   |           |                                       |           |           |           |           |         |                                       |           |           |           |           |
| <b>LEGUMES CUITS</b>  |           |                                       |           |           |           |           |         |                                       |           |           |           |           |
| Légumes cuits   | 120       | 120                                   | 100       | 100       | 150       | 150       | 120     | 120                                   | 100       | 100       | 150       | 150       |
| <b>FEULENTS CUITS</b>   |           |                                       |           |           |           |           |         |                                       |           |           |           |           |
| Riz - pâtes - Pomme de terre  | 120       | 120                                   | 120       | 170       | 200 à 250 | 200       | 120     | 120                                   | 120       | 170       | 200       | 200       |
| Purée de Pomme de terre   | 120       | 150                                   | 150       | 200       | 250       | 230       | 120     | 150                                   | 150       | 200       | 230       | 230       |
| Légumes secs - Frites   | 0         | 100 à 120                             | 120       | 170       | 200 à 250 | 200       | 0       | 100 à 120                             | 120       | 170       | 200       | 200       |
| Purée de légumes (légumes et pommes de terre) pour les enfants à ugeant en mixé   | 200       | /                                     | /         | /         | /         | /         | 200     | /                                     | /         | /         | /         | /         |
| Chips   | 0         | 0                                     | 30        | 30        | 60        | 30        | 0       | 0                                     | 30        | 30        | 30        | 30        |
| <b>SAUCE POUR LES PLATS</b>   |           |                                       |           |           |           |           |         |                                       |           |           |           |           |
| Jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, etc...) <b>poids de la matière grasse</b>  | 3         | 5                                     | 5         | 7         | 8         | 8         | 3       | 5                                     | 5         | 7         | 8         | 8         |
| <b>MATIERE GRASSE</b> ajoutée dans le repas (assaisonnement de l'entrée au plat principal)  |           |                                       |           |           |           |           |         |                                       |           |           |           |           |
| <b>FROMAGES</b>   |           |                                       |           |           |           |           |         |                                       |           |           |           |           |
| Fromages  | 16 à 20   | 16 à 20                               | 16 à 20   | 16 à 30   | 16 à 40   | 16 à 40   | 16 à 20 | 16 à 20                               | 16 à 20   | 16 à 30   | 16 à 40   | 16 à 40   |
| <b>PRODUITS LAITIERS FRAIS</b>  |           |                                       |           |           |           |           |         |                                       |           |           |           |           |
| Fromages blanc, fromages frais  | 90 à 100  | 90 à 100                              | 90 à 120  | 90 à 120  | 90 à 120  | 90 à 120  | 1u      | 1u                                    | 90 à 120  | 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 | 100 à 125 | 1u      | 1u                                    | 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 | 100 à 120 | 1u      | 1u                                    | 50 à 60   | 50 à 60   | 100 à 120 | 100 à 120 |
| <b>DESSERTS</b>   |           |                                       |           |           |           |           |         |                                       |           |           |           |           |
| Desserts lactés   | 0         | 90 à 125                              | 90 à 125  | 90 à 125  | 90 à 125  | 90 à 125  | 0       | 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                  | 10 à 12   | 0        | 0        | 10 à 12  | 10 à 12  | 10 à 12   | 10 à 12   |
| Fruits <b>CRUS ou cuits</b>  | 80      | 80 à 100 | 100      | 100      | 100 à 150                | 100 à 150 | 80 à 100 | 80 à 100 | 100      | 100      | 100 à 150 | 100 à 150 |
| Fruits secs  | 15      | 15       | 20       | 20       | 30                       | 30        | 15       | 15       | 20       | 20       | 30        | 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                  | 40 à 60   | 20       | 20 à 30  | 20 à 45  | 20 à 45  | 40 à 60   | 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                  | 60 à 80   | 30 à 35  | 35 à 45  | 40 à 60  | 40 à 60  | 60 à 80   | 60 à 80   |
| Pâtisserie sèche emballée  | 10 à 20 | 10 à 20  | 20 à 30  | 20 à 30  | 30 à 50                  | 30 à 50   | 10 à 20  | 10 à 20  | 20 à 30  | 20 à 30  | 30 à 50   | 30 à 50   |
| Biscuits d'accompagnement  | 0       | 0        | 15       | 15       | 20                       | 20        | 0        | 0        | 15       | 15       | 20        | 20        |
| Glaces et sorbets (ml)   | 40 à 60 | 40 à 50  | 50 à 70  | 50 à 100 | 50 à 120 à 150 (adultes) | 50 à 150  | 0        | 40 à 50  | 50 à 70  | 50 à 100 | 50 à 150  | 50 à 150  |
| Desserts contenant + de 60% de fruits  | 0       | 40 à 80  | 80 à 100 | 80 à 100 | 80 à 100                 | 80 à 100  | 0        | 40 à 80  | 80 à 100 | 80 à 100 | 80 à 100  | 80 à 100  |

## Annexe 16 : Pique-niques

### Pique-niques fraîcheur

| 1                              | 2                      | 3                        | 4                      | 5   |
|--------------------------------|------------------------|--------------------------|------------------------|---|
| Sandwich jambon dinde emmental | Sandwich thon crudités | Sandwich poulet crudités | Sandwich oeuf crudités | Pain bagnat (thon oeuf tomate sauce salade) |
| Chips                          | Chips                  | Chips                    | Chips                  | Chips                                       |
| Edam                           | Yaourt à boire         | Gouda                    | Emmental               | Tome noire                                  |
| Fruit de saison                | Pépito                 | Moelleux citron          | Fruit de saison        | Palet Breton                                |

|                                |                        |                          |                        |   |
|--------------------------------|------------------------|--------------------------|------------------------|---|
| Sandwich jambon dinde emmental | Sandwich thon crudités | Sandwich poulet crudités | Sandwich oeuf crudités | Pain bagnat (thon oeuf tomate sauce salade) |
| Chips                          | Chips                  | Chips                    | Chips                  | Chips                                       |
| Edam                           | Yaourt à boire         | Gouda                    | Emmental               | Tome noire                                  |
| Fruit de saison                | Pépito                 | Moelleux citron          | Fruit de saison        | Palet Breton                                |

Pique-nique neutre

➔ Exemples de pique-niques

| 1                              | 2                      | 3                        | 4                      | 5   |
|--------------------------------|------------------------|--------------------------|------------------------|---|
| Sandwich jambon dinde emmental | Sandwich thon crudités | Sandwich poulet crudités | Sandwich oeuf crudités | Pain bagnat (thon oeuf tomate sauce salade) |
| Chips                          | Chips                  | Chips                    | Chips                  | Chips                                       |
| Edam                           | Yaourt à boire         | Gouda                    | Emmental               | Tome noire                                  |
|                                |                        |                          |                        |   |

| jambon dinde<br>emmental | Sandwich<br>thon crudités | Sandwich<br>poulet crudités | Sandwich<br>oeuf crudités | (thon oeuf tomate<br>sauce salade) |
|--------------------------|---------------------------|-----------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| Chips                    | Chips                     | Chips                       | Chips                     | Chips                              |
| Edam                     | Yaourt à boire            | Gouda                       | Emmental                  | Tome noire                         |
| Fruit de saison          | Pépito                    | Moelleux citron             | Fruit de saison           | Palet Breton                       |

## Annexe 17 : Goûters

### Goûters crêches

| Sandwich<br>jambon dinde<br>emmental | Sandwich<br>thon crudités | Sandwich<br>poulet crudités | Sandwich<br>oeuf crudités | Pain bagnat<br>(thon oeuf tomate<br>sauce salade) |
|--------------------------------------|---------------------------|-----------------------------|---------------------------|---|
| Chips                                | Chips                     | Chips                       | Chips                     | Chips   |
| Edam                                 | Yaourt à boire            | Gouda                       | Emmental                  | Tome noire  |
| Fruit de saison                      | Pépito                    | Moelleux citron             | Fruit de saison           | Palet Breton                                      |



Goûters périscolaire

|       |                |       |          |            |
|-------|----------------|-------|----------|------------|
| Chips | Chips          | Chips | Chips    | Chips      |
| Edam  | Yaourt à boire | Gouda | Emmental | Tome noire |

Annexe 18 : Audits hygiène et Analyses bactériologiques

| CUISINE       |                      |                              |                           |                 |                         |                         |               |
|---------------|----------------------|------------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------------|-------------------------|---------------|
|               | Déplacement planifié | Contrôle Environnement       |                           |                 | Contrôle produits finis |                         | Audit Hygiène |
|               |                      | Potabilité eau D1 (bactério) | Chiffonette listéria mono | Lame de surface | Crit. Hygiène           | Recherche Listéria mono | Audit         |
| Fréquences    | trimestriel          | Annuel                       | trimestriel               | trimestriel     |                         | trimestriel             | Semestriel    |
| Quantité / an | 4                    | 1                            | 4                         | 12              | 12                      | 4                       | 2             |

| SATELLITES    |                      |                              |                           |                 |                         |                         |               |
|---------------|----------------------|------------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------------|-------------------------|---------------|
|               | Déplacement planifié | Contrôle Environnement       |                           |                 | Contrôle produits finis |                         | Audit Hygiène |
|               |                      | Potabilité eau D1 (bactério) | Chiffonette listéria mono | Lame de surface | Crit. Hygiène           | Recherche Listéria mono | Audit         |
| Fréquence     | Annuel               | Annuel                       | Annuel                    | Annuel          | Annuel                  | Annuel                  | Annuel        |
| Quantité / an | 1                    | 1                            | 1                         | 2               | 2                       | 1                       | 1             |

**Annexe 19** : Menus de secours crèches, scolaire, centres de loisirs, Ehpad et portage des repas

**Menu 1**

**Salade de haricots verts**

\*\*\*\*

**Thon en poche**

\*\*\*\*

**Crème dessert UHT**

\*\*\*\*

**Sablé**

**Menu 2**

**Pâté de volaille**

\*\*\*\*

**Raviolis de légumes en poche**

\*\*\*\*

**Compote de pommes**

**Menu 3**

**Tartinade de surimi et poisson**

\*\*\*\*

**Raviolis de boeuf en poche**

\*\*\*\*

**gourde crème au chocolat UHT**

**Annexe 20** : Planning de production

| Planning de production<br>Scolaire/ ALSH / Portage à domicile / Ehpad |                      |                                   |                           |                         |                      |
|---|----------------------|-----------------------------------|---------------------------|-------------------------|----------------------|
| Jour de la semaine  | Jour de fabrication  | Jour de livraison Scolaire / ALSH | Jour de livraison Portage | Jour de livraison Ehpad | Jour de consommation |
| Lundi   | Mercredi + 1/2 Jeudi | Lundi                             | Mardi                     | Lundi                   | Lundi                |
| Mardi   | 1/2 Jeudi + Vendredi | Mardi                             | Mercredi                  | Mardi                   | Mardi                |
| Mercredi  | Samedi + Dimanche    | Mercredi                          | Jeudi                     | Mercredi                | Mercredi             |
| Jeudi   | Lundi                | Jeudi                             | Vendredi + Samedi         | Jeudi + Vendredi        | Jeudi                |
| Vendredi  | Mardi                | Vendredi                          | Dimanche + Lundi          | Samedi + Dimanche       | Vendredi             |

| Planning de production<br>Crèches |                      |                   |                      |
|-----------------------------------|----------------------|-------------------|----------------------|
| Jour de la semaine                | Jour de fabrication  | Jour de livraison | Jour de consommation |
| Lundi                             | Mercredi + 1/2 jeudi | Lundi             | Lundi                |
| Mardi                             | 1/2 jeudi + vendredi | Mardi             | Mardi                |
| Mercredi                          |                      | Mercredi          | Mercredi             |
| Jeudi                             | Lundi                | Jeudi             | Jeudi                |
| Vendredi                          | Mardi                | Vendredi          | Vendredi             |