

DEPARTEMENT DU VAR

REPUBLIQUE FRANCAISE

CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE DE LA VILLE DE FREJUS

ES/CRH/AB

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

Effectif du Conseil d'Administration	17
Membres en exercice	17

Télétransmission en 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, CHIERICO, 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

DELIBERATION N° 500 / 25	<u>CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE</u>
du 31 juillet 2025	MARCHE PUBLIC DE PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE ESTIVALE – PROCEDURE SANS PUBLICITE NI MISE EN CONCURRENCE PREALABLES - ATTRIBUTION
Affiché Au 30 septembre 2025	

Madame Nassima BARKALLAH, Vice - Présidente expose :

Conformément à l'article R. 2122-8-1 du Code de la commande publique, le CCAS a lancé un marché sans publicité ni mise en concurrence préalable pour assurer les prestations de restauration collective estivale pour l'EHPAD Les Eaux Vives et le portage de repas à domicile.

Initialement, ces prestations sont comprises dans le contrat de délégation de service public lancé en groupement de commande avec la Ville de Fréjus.

Cependant, la délibération d'attribution dudit contrat n'ayant pas pu être adoptée avant le 29 juillet dernier et compte tenu des délais légaux à respecter entre la notification et la date de conclusion du contrat, celui-ci ne pourra pas débuter à compter du 1^{er} août.

En conséquence, il est proposé de conclure le présent marché, sans publicité ni mise en concurrence préalables avec la société GARIG, pour la période du 1^{er} au 13 août 2025 et ce afin d'assurer la continuité du service public de restauration.

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION,

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

ATTRIBUE le marché de prestations de restauration collective estivale à la société GARIG,

AUTORISE Monsieur le Président ou son représentant à signer ledit marché,

ENGAGE les crédits relatifs à l'exécution de ces prestations aux budgets de l'exercice courant,

SOMET la présente délibération au contrôle de légalité de Monsieur le Préfet du Var,

AINSI fait et délibéré à Fréjus, 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

La présente délibération peut faire l'objet d'un recours gracieux et/ou d'un recours contentieux devant le Tribunal Administratif de Toulon dans un délai de deux mois à compter de l'accomplissement des mesures de publicité appropriées. Le tribunal peut être saisi par l'application informatique « Télérecours citoyens » accessible par le site internet www.telerecours.fr.



Marché n° _____

**Marché public de prestations de restauration collective estivale
Procédure sans publicité ni mise en concurrence préalable**

Article R.2122-8 du Code de la commande publique

CCAG Fournitures et services (Arrêté du 30 mars 2021)

Article 1 — Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fabrication sur la cuisine centrale, de prestations de fourniture de repas à destination de l'EHPAD et du service de portage des repas à domicile

Cette prestation s'inscrit dans le cadre du service public de restauration collective assuré par le CCAS pendant la période estivale.

Article 2 — Estimation des besoins

À titre prévisionnel, le volume estimé est le suivant :

	Nombre
Repas Portage	510
Déjeuners EHPAD	1 306
Diners EHPAD	1 306
Total prestations	3 122

Ces données sont communiquées à titre indicatif afin de permettre au Titulaire d'anticiper ses moyens humains et matériels. Elles ne constituent en aucun cas un engagement ferme de la part du CCAS.

Article 3 — Lieu d'exécution

Les prestations seront réalisées sur la cuisine centrale municipale et sur les sites du CCAS concernés.

La Ville de Fréjus autorise le CCAS à utiliser la cuisine centrale municipale située 159 Impasse Thomas Edison, 83600 Fréjus, dans le seul but de permettre l'exécution des prestations prévues au présent contrat et d'assurer le service public de restauration.

Article 4 — Périmètre des prestations

Le Titulaire s'engage à assurer les prestations suivantes :

- Production des repas, avec élaboration de menus conformes aux exigences nutritionnelles, qualitatives et organoleptiques, validés par un(e) diététicien(ne) diplômé(e) d'État :
 - o Déjeuner et dîner pour l'EHPAD,
 - o Déjeuner et dîner pour le portage des repas à domicile
- Transport et livraison des repas en liaison froide,
- Mise à disposition d'un véhicule frigorifique pour le transport des repas destinés au portage. La livraison étant prise en charge par un agent du CCAS
- Service des repas à l'EHPAD,
- Entretien courant et nettoyage des offices et salles de restauration à l'EHPAD ;
- Réalisation, à sa charge, des autocontrôles, analyses microbiologiques, audits d'hygiène et contrôles de sécurité sur la cuisine centrale et les offices.

Des horaires spécifiques s'appliquent :

- **EHPAD** : Déjeuner servi de 12h00 à 13h30 ; Dîner servi de 19h00 à 20h15.

Article 5 — Obligations du Titulaire

Le Titulaire est tenu de respecter scrupuleusement l'ensemble des normes en vigueur relatives à l'hygiène alimentaire, à la sécurité sanitaire des denrées, et à la traçabilité des produits.

Il ajuste les quantités produites aux besoins exprimés par le CCAS, et garantit la continuité du service sur toute la durée du marché.

Il doit également garantir une prestation continue et sans rupture de service pendant la durée du marché.

Article 6 — Durée du marché

Le marché est conclu pour la période du 1er au 13 août 2025. Il prend fin automatiquement à l'issue de cette période, sans reconduction tacite.

Article 7 — Structure et contenu des repas

Les repas proposés dans le cadre du présent marché sont conçus par un(e) diététicien(ne) diplômé(e) d'État. Ils doivent respecter les exigences réglementaires en matière d'équilibre nutritionnel, tout en répondant aux obligations définies par la loi EGalim. Une attention particulière est portée à la diversité des plats, à leur qualité gustative ainsi qu'à leur présentation.

Les menus doivent obligatoirement intégrer les éléments suivants :

- Un minimum de 50 % de produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), dont 20 % issus de l'agriculture biologique,
- 60 % de produits carnés ou de la mer conformes aux critères EGalim dans les catégories concernées ;
- La proposition hebdomadaire d'un repas 100 % bio (uniquement pour l'EHPAD)
- Des repas de substitution sans porc.

Repas à destination des résidents de l'EHPAD

Les menus doivent tenir compte des spécificités du public âgé (mastication, transit, prescriptions médicales), tout en préservant le plaisir gustatif. Aucun repas végétarien n'est prévu pour cette tranche d'âge.

Les menus sont variés, adaptés à chaque besoin nutritionnel et prennent en compte les régimes spécifiques (haché, mixé, sans sel, sans sucre). Ils doivent assurer un apport suffisant en protéines, en énergie et en vitamines.

-Déjeuner (composé de 5 éléments + pain au choix) :

Entrée,

Plat protidique (viande, poisson, œuf, volaille),

Accompagnement (légume et/ou féculent),

Fromage,

Dessert.

Les laitages sont variés et présentés au plateau ou au chariot, avec un choix parmi trois propositions.

-Dîner (composé de 4 éléments + pain au choix) :

Entrée ou fromage,

Plat ou complément protidique,

Accompagnement (légume + féculent),

Dessert.

Repas pour le service de portage à domicile

Les menus tiennent compte des besoins nutritionnels, des problèmes de déglutition et de mastication, ainsi que des régimes spécifiques des bénéficiaires. Ils ne prévoient pas de repas végétariens.

Les repas doivent maintenir des apports nutritionnels suffisants et respecter les obligations de la loi EGAlim (50 % SIQO dont 20 % bio). Le Titulaire veille tout particulièrement à la qualité des plats à texture modifiée.

-Déjeuner (5 éléments + 80 g de pain classique ou sans sel) :

Entrée,

Plat protidique (viande, poisson, œuf, volaille),

Accompagnement (légume + féculent),

Fromage,

Dessert.

Une soupe en hiver ou une salade en été complète le déjeuner.

Les assaisonnements (huiles, vinaigres, sel, poivre) sont fournis par le Titulaire et doivent être adaptés à l'âge des convives.

Article 8 — Commande des repas

-EHPAD :

- Commande chaque mardi avant 11h pour la semaine suivante,
- Possibilité de commande d'urgence sur prescription médicale.

-Portage :

- Commande chaque mercredi avant 11h pour S+1,
- Ajustement possible jusqu'à J-2 (avant 12h).

Article 9 — Livraison des repas

- **EHPAD** : Livraison quotidienne (hors dimanches et jours fériés) avant 9h30.
- **Portage** : Mise à disposition dès 6h00 pour livraison à J+1 par les agents du CCAS.

Article 10 — Service des repas

Le Titulaire assure intégralement le service à l'EHPAD, incluant :

- Dressage, remise en température, service en salle,
- Mise en place des éléments de table (couverts, serviettes, carafes, plats),
- Découpe des fruits,
- Entretien des locaux et équipements, avec fourniture des produits d'entretien.

Article 11 — Qualité et engagements sanitaires

Le Titulaire est responsable de la mise en œuvre d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) couvrant l'ensemble des sites d'intervention, y compris la cuisine centrale et les sites (EHPAD). Il doit garantir la conformité de ses procédures aux exigences des règlements (CE) n°852/2004 et n°178/2002, ainsi qu'aux recommandations des autorités sanitaires compétentes.

Il fournit, sur demande, les supports de contrôle et d'enregistrement (températures, nettoyages, traçabilité), les plans de nettoyage-désinfection, et tout justificatif nécessaire.

Repas témoin

Chaque jour, le Titulaire procède à la constitution de repas témoins pour chaque prestation livrée, conservés pendant 5 jours à température réglementaire. Ces échantillons doivent pouvoir être consultés par les services de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

Stock de secours

Le Titulaire tient à disposition un stock de secours permettant de garantir la continuité du service pendant au moins deux jours sur la cuisine centrale, et un jour sur le site de l'EHPAD. Les repas issus de ce stock doivent présenter des qualités nutritionnelles et organoleptiques équivalentes à celles des menus habituels.

Article 12 — Prix

Le présent marché est exécuté à prix unitaire ferme. Le prix unitaire s'entend hors taxes et couvre l'ensemble des prestations décrites dans le présent CCTP : élaboration des menus, fourniture des repas, pain, assaisonnements, livraison, service, nettoyage, repas témoins, fournitures diverses, etc.

Les prix unitaires par repas sont définis en Annexe 1 « BPU-DQE »

Aucune révision de prix n'est prévue compte tenu de la durée limitée du marché.

Imputation budgétaire :

Pour l'EHPAD : Chapitre 011 – Nature 6282

Pour le CCAS - portage de repas à domicile : Chapitre 011 – Nature 60623

Article 13 — Facturation et paiement

Le Titulaire transmet ses factures mensuellement, à terme échu, par voie dématérialisée via la plateforme Chorus Pro (<https://chorus-pro.gouv.fr>), conformément à l'article L.2192-5 du Code de la commande publique.

Les factures doivent impérativement comporter :

- Le numéro de SIRET du CCAS de Fréjus : 268 300 449 00108 ou de l'EHPAD Les Eaux Vives : 268 300 449 00090
- Le numéro du présent marché,
- Le détail des repas livrés (quantités, prix unitaire, montant total HT et TTC),
- La période concernée par la facturation.

La CCAS dispose d'un délai global de paiement de 30 jours, à compter de la réception de la facture conforme. Passé ce délai, les sommes dues porteront intérêt au taux BCE majoré de 8 points, conformément à l'article R.2192-31 du Code de la commande publique.

Le non-respect des modalités de facturation (notamment le défaut de dépôt sur Chorus Pro) pourra justifier le rejet de la facture jusqu'à régularisation.

Article 14 — Laïcité et neutralité

Le Titulaire, en tant qu'exécutant d'un service public, est tenu de respecter les principes fondamentaux de laïcité, de neutralité et d'égalité d'accès.

Il veille à ce que ses agents n'expriment pas de convictions personnelles dans le cadre de leurs fonctions, tant dans leurs paroles que dans leur tenue.

Article 15 — Données personnelles

Le Titulaire s'engage à respecter les obligations issues du Règlement (UE) 2016/679 relatif à la protection des données à caractère personnel (RGPD) et de la loi Informatique et Libertés.

Les données éventuellement transmises dans le cadre de l'exécution du présent marché (ex. : listes nominatives, fiches sanitaires, etc.) ne peuvent être utilisées que pour les seules finalités du contrat et ne doivent faire l'objet d'aucune exploitation commerciale.

Le Titulaire veille à garantir la sécurité, l'intégrité et la confidentialité de ces données, notamment en assurant leur hébergement sur des serveurs sécurisés et en limitant leur accès aux seules personnes autorisées.

En cas de sous-traitance, le Titulaire reste pleinement responsable du respect de ces obligations. Toute violation de données à caractère personnel doit être notifiée au CCAS de la Ville de Fréjus dans un délai maximum de 48 heures après en avoir eu connaissance.

À l'issue du marché, les données devront être restituées au CCAS ou détruites de manière sécurisée.

Article 16 — Assurances

Le Titulaire déclare être titulaire d'une assurance responsabilité civile professionnelle en cours de validité, couvrant les risques liés à l'exécution des prestations prévues au présent marché. Une attestation en cours de validité doit être fournie à la signature du contrat et mise à jour en cas de renouvellement pendant la durée d'exécution.

Article 17 — Règlement des litiges

En cas de différend relatif à l'interprétation ou à l'exécution du présent marché, les parties s'efforceront de parvenir à un règlement amiable. À défaut d'accord, le litige relèvera de la compétence exclusive du Tribunal administratif de Toulon, conformément aux dispositions du Code de justice administrative.

Article 18 — Signature manuscrite des parties

<p>Le Titulaire : Société GARIG 1330 avenue de la Lauzière 13290 AIX-EN-PROVENCE</p>	<p>L'acheteur : CCAS de Fréjus 305 rue Aristide Briand Bâtiment « Le Kipling » 83600 FREJUS</p>
<p>A AIX EN PROVENCE <i>(nom et qualité du signataire + cachet de l'entreprise)</i> PRESIDENT Signature numérique de Martin DUBAR Date : 2025.07.28 13:40:07 +02'00'</p>	<p>A Fréjus, le _____ <i>(nom et qualité du signataire + sceau du CCAS)</i></p>

SAS GARIG
Bât A4 - Europarc Pichaury
1330 Avenue Guilibert de la Lauzière
13290 Aix en Provence
Tél : 04 42 12 10 70 - Fax : 04 42 51 55 67
Siret : 492 192 638 00079

Annexe 1 : BPU-DQE

Envoyé en préfecture le 31/07/2025

Reçu en préfecture le 31/07/2025

Publié le

ID : 083-268300449-20250730-500_25-CC



Détail Quantitatif Estimatif valant Bordereau des Prix Unitaires

	Nombre	P.U. HT	Total HT	TVA	Total TTC
Repas Portage	510	6,744	3 439,440	189,169	3 628,609
Déjeuners EHPAD	1 306	6,060	7 914,360	435,290	8 349,650
Diners EHPAD	1 306	5,450	7 117,700	391,474	7 509,174
Total prestations	3 122		18 471,500		19 487,433

SAS GARIG

Bât A4 - Europarc Pichaury

1330 Avenue Guillaibert de la Lauzière

13290 Aix en Provence

Tél : 04 42 12 10 70 - Fax : 04 42 51 55 67

Siret : 492 192 638 00079