

CONCESSION DE SERVICE PUBLIC



GESTION DU SERVICE PUBLIC DE RESTAURATION COLLECTIVE DE LA VILLE D'AUBAGNE

CONTRAT

PREMIÈRE PARTIE : DISPOSITIONS GÉNÉRALES	6
1ER. FORMATION DU CONTRAT.....	6
CHAPITRE.1 ÉCONOMIE GENERALE ET DUREE DU CONTRAT	6
2E. DÉFINITION DE LA CONCESSION	6
3E. DURÉE ET ÉCHÉANCIER D'EXÉCUTION DU CONTRAT	6
LES CANDIDATS INDIQUERONT LES MESURES QU'ILS PRENDRONT POUR GARANTIR UN DEMARRAGE DE MARCHE ET ASSURER QUE TOUTES LES PRESTATIONS SONT CONFORMES DES LE 1 ^{ER} SEPTEMBRE 2023, AU MATIN.....	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
4E. RESPONSABILITÉ DU CONCESSIONNAIRE	7
CHAPITRE. 2 OBJET ET ETENDUE DU CONTRAT	7
5E. GÉNÉRALITÉS	7
6E. EXCLUSIVITÉ DU SERVICE.....	9
7E. OBLIGATIONS MISES À LA CHARGE DU CONCESSIONNAIRE	9
8E. OBJET ET PORTÉE DU CONTRAT	10
9E. SUBDÉLÉGATION	11
10E. UTILISATION DES BIENS MIS A DISPOSITION À DESTINATION DE CLIENTÈLES EXTÉRIEURES (REPAS TIERS)	12
11E. CESSION DU CONTRAT.....	13
CHAPITRE. 3 MOYENS ALLOUES PAR LA COLLECTIVITE	13
13E. LOCAUX, MATÉRIELS ET MOBILIER	14
A. LOCAUX ET BIENS IMMOBILIERS.....	15
B. MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS	15
14E. UTILISATION DU MATÉRIEL DE LA CONCESSION	16
15E. FOURNITURES ET FLUIDES, ENTRETIEN, RENOUVELLEMENT.....	16
16E. NETTOYAGE, ENTRETIEN COURANT ET SPÉCIFIQUE	17
17E. EXÉCUTION D'OFFICE DES TRAVAUX D'ENTRETIEN QUI INCOMBENT AU CONCESSIONNAIRE	17
CHAPITRE. 4 REGIME DU PERSONNEL.....	18
18E. STATUT DU PERSONNEL.....	18
19E. REPRISE DU PERSONNEL IL EST PRECISE QUE PAR APPLICATION DE L'AVENANT N°3 A LA CONVENTION COLLECTIVE NATIONALE DES ENTREPRISES DE RESTAURATION DE COLLECTIVITES, LE PERSONNEL DU CONCESSIONNAIRE SORTANT EST SUSCEPTIBLE DE FAIRE L'OBJET D'UNE REPRISE PAR LE NOUVEAU CONCESSIONNAIRE.	18
20E. AGENTS DU CONCESSIONNAIRE	19
CHAPITRE. 5 EXPLOITATION DU SERVICE	19
21E. PRINCIPES GÉNÉRAUX DE L'EXPLOITATION	19
22E. RÈGLEMENTS DU SERVICE DE LA PAUSE MÉRIDIENNE	19
24E. PRESCRIPTIONS TECHNIQUES.....	21
CHAPITRE. 6 CLAUSES FINANCIERES	21
25E. CADRE GÉNÉRAL	21
26E. PRIX UNITAIRE DES REPAS	22
A. CATÉGORIES DE DÉPENSES.....	22
B. CALCUL DU PRIX INITIAL POUR CHAQUE TYPE ET CATÉGORIE DE REPAS.....	22
27E. REVISION DES PRIX UNITAIRES DES REPAS.....	23
28E. TARIF DES REPAS.....	23

29E. REDEVANCE D'UTILISATION DES INSTALLATIONS DE LA COLLECTIVITÉ	23
30E TRANSFERTS FINANCIERS ENTRE LA COLLECTIVITÉ ET LE CONCESSIONNAIRE	24
A. PARAMÈTRES FINANCIERS	24
B. CALCULS DES TRANSFERTS	24
C. TRANSFERTS FINANCIERS VERSÉS PAR LA COLLECTIVITÉ AU CONCESSIONNAIRE	24
D. TRANSFERTS FINANCIERS VERSÉS PAR LE CONCESSIONNAIRE A LA COLLECTIVITÉ	25
31E. PERCEPTION ET ENCAISSEMENT DU TARIF DES REPAS AUPRÈS DES USAGERS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE	25
A. MODALITÉS D'INSCRIPTION, DE PERCEPTION ET D'ENCAISSEMENT	25
B. MODE DE PAIEMENT ET D'ENCAISSEMENT	26
C. FACTURATION DES REPAS.....	26
D. ACCESSIBILITÉ AUX DONNÉES DES SYSTÈME DE FACTURATION ET D'ENCAISSEMENT	26
E. CONFIDENTIALITÉ DES DONNÉES PERSONNELLES.....	26
32E. PERCEPTION ET ENCAISSEMENT DU TARIF DES REPAS AUPRÈS DES CONVIVES DU RESTAURANT MUNICIPAL TOURTELLE ET DU RESTAURANT MUNICIPAL LAKANAL.....	27
33E. PAIEMENT DES OPÉRATIONS EXCEPTIONNELLES SUR DEVIS	27
34E. FACTURATION DES REPAS DE LA RÉSIDENCE AUTONOMIE.....	27
35E. RÉEXAMEN DES CONDITIONS FINANCIÈRES ET PROCÉDURE ASSOCIÉE.....	27
CHAPITRE. 7 REGIME FISCAL.....	29
36E. DISPOSITIONS FISCALES	29
37E. TRANSFERT DE LA TVA	29
CHAPITRE. 8 GARANTIES, SANCTIONS ET CONTENTIEUX	29
38E. CAUTIONNEMENT	29
39E. SANCTIONS PÉCUNIAIRES : LES PÉNALITÉS	29
40E. SANCTION COERCITIVE : LA MISE EN RÉGIE PROVISoire	31
41E. MESURES D'URGENCE	32
42E. SANCTION RÉSOLUTOIRE : LA DÉCHÉANCE	32
43E. ÉLECTION DE DOMICILE	32
44E. JUGEMENT DES CONTESTATIONS	32
CHAPITRE. 9 FIN DE LA CONCESSION	33
45E. CESSION DE LA CONCESSION	33
46E. CONTINUITÉ DU SERVICE EN FIN DE CONCESSION.....	33
47E. REMISE DES INSTALLATIONS.....	33
DEUXIÈME PARTIE : DISPOSITIONS TECHNIQUES.....	34
CHAPITRE. 10 DEFINITION DU SERVICE.....	34
48E. INVENTAIRE DES BIENS IMMOBILIERS CONFISÉS AU CONCESSIONNAIRE	34
CHAPITRE .11 EXPLOITATION DU SERVICE	34
49E. GÉNÉRALITÉS	34
A. LA COMPOSITION DE L'OFFRE DE RESTAURATION	34
B. LES ANIMATIONS	39
C. COMMUNICATION.....	41
D. FORCE MAJEURE	41
E. AFFICHAGE DES MENUS.....	42
F. RÉGLEMENTATION.....	42
G. SPÉCIFICATIONS NUTRITIONNELLES	44

H. SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES	45
50E. HORAIRES ET CONDITIONS DU SERVICE DE RESTAURATION.....	49
A. LES RESTAURANTS SCOLAIRES et des CENTRES DE LOISIRS.....	49
B. LES RESTAURANTS COMMUNAUX	49
51E. NOMBRE DE REPAS ET CONDITIONNEMENT	49
52E. APPROVISIONNEMENT, TRANSPORT, LIVRAISON ET SERVICE DES REPAS	50
A. CONDITIONS GÉNÉRALES D'APPROVISIONNEMENT.....	50
B. SUIVI DES QUANTITÉS D'ALIMENTS.....	50
C. TRANSPORT DES REPAS ET LIVRAISON DES REPAS	50
D. SERVICE DES REPAS.....	Erreur ! Signet non défini.
53E. LE FONCTIONNEMENT DE LA PRESTATION	52
a) Représentants du Concessionnaire	52
b) LA FORMATION PROFESSIONNELLE	53
c) LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS	53
d) LES STRUCTURES D'ENCADREMENT	53
B. LE DÉVELOPPEMENT DURABLE.....	54
C. LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.....	54
54E. CONTINUITÉ DU SERVICE	55
A. ENGAGEMENT DU CONCESSIONNAIRE.....	55
B. PROCÉDURES EN CAS DE RUPTURE DE FONCTIONNEMENT.....	55
C. STOCK DE SECOURS	55
D. MODIFICATIONS PONCTUELLES.....	55
55E. PRESTATIONS D'HYGIÈNE ET RESPECT DES PRESCRIPTIONS QUALITATIVES	55
A. PROVENANCE DES REPAS	55
B. AGRÉMENT DES CUISINES.....	55
C. RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE.....	56
D. MESURES D'URGENCE	56
E. ANALYSES MICROBIOLOGIQUES	56
F. RÉSULTATS DES ANALYSES.....	56
G. MESURES CORRECTIVES.....	56
H. MESURES EN CAS DE PROBLÈME GRAVE.....	57
I. PLATS TÉMOINS DANS LES OFFICES.....	57
J. AUDITS HYGIÈNE DANS LES OFFICES	Erreur ! Signet non défini.
TROISIÈME PARTIE : DISPOSITIONS DIVERSES	57
CHAPITRE. 12 SUIVI ET CONTROLE DE LA COLLECTIVITE SUR LE CONCESSIONNAIRE.....	57
A. LE SUIVI MENSUEL	57
B. LE SUIVI TRIMESTRIEL	58
C. LES COMMISSIONS DES MENUS	58
E. PROGRAMMES QUALITATIFS (CONTRÔLE DU RESPECT DES PRESCRIPTIONS QUALITATIVES)	60
57E. TRANSMISSION DES DOCUMENTS DE CONTRÔLE A LA COLLECTIVITÉ.....	60
58E. DOCUMENTS PRÉVISIONNELS	61
A. COMPTES PRÉVISIONNELS.....	61
59E. COMPTES-RENDUS DE FIN D'ANNÉE.....	61
A. COMPTE-RENDU D'ACTIVITÉ	61
B. COMPTE-RENDU TECHNIQUE	62
C. RAPPORT ANNUEL FINANCIER.....	62
60E. CONTRÔLES EXERCÉS PAR LA COLLECTIVITÉ.....	64
CHAPITRE.13 RESPONSABILITES ET ASSURANCES	64

61E. RESPONSABILITÉS ET ASSURANCES DE LA COLLECTIVITÉ.....	64
62E. RESPONSABILITÉS ET ASSURANCES DU CONCESSIONNAIRE.....	65
A. ASSURANCES LIEES AUX BIENS UTILISÉS PAR LE CONCESSIONNAIRE	65
B. EXPLOITATION DU SERVICE ET RESPONSABILITÉ CIVILE	65
C. CLAUSES GÉNÉRALES	66
D. OBLIGATIONS DU CONCESSIONNAIRE EN CAS DE SINISTRE	66
63E. JUSTIFICATION DES ASSURANCES.....	66
65E. FORCE MAJEURE.....	67
TOUTE INVOCATION DE LA FORCE MAJEURE NECESSITE LA REALISATION DES CONDITIONS SUIVANTES :	67
66E. THÉORIE DE L'IMPRÉVISION	67
CHAPITRE. 15 ANNEXES.....	69

PREMIÈRE PARTIE : DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1er. FORMATION DU CONTRAT

La commune d'Aubagne, ci-après dénommée la Collectivité, a décidé par délibération en date du 22 septembre 2022 d'approuver le principe d'une concession de service public pour la gestion de son service de restauration collective.

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

Chapitre.1 Économie générale et durée du contrat

2e. DÉFINITION DE LA CONCESSION

La Collectivité, en confiant à la société SAS GARIG la gestion en concession de son service de restauration collective, s'engage à mettre à sa disposition, en état de marche, les ouvrages publics correspondants financés à ses frais et notamment la cuisine centrale et les restaurants (office et salle à manger).

Hormis les travaux d'entretien confiés au Concessionnaire par le présent contrat, les autres travaux concernant les ouvrages du service sont exécutés par la Collectivité.

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

Le Concessionnaire, responsable du fonctionnement du service, le gère conformément au présent contrat. Il est autorisé à percevoir auprès des usagers un tarif destiné à rémunérer les obligations mises à sa charge ; il exploite le service à ses risques et périls.

3e. DURÉE ET ÉCHÉANCIER D'EXÉCUTION DU CONTRAT

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

Le contrat prend effet à compter du 1^{er} septembre 2023 et se termine en tout état de cause le 31 août 2028.

À compter du démarrage de l'exploitation du service de restauration, à savoir le 1^{er} septembre 2023, le Concessionnaire assure les missions définies au paragraphe 8 du présent contrat.

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

Le contrat peut néanmoins être prolongé :

- Pour une durée maximale d'un an pour un motif d'intérêt général
- 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.
- Pour une durée au plus d'un an qui permette à la concession de service public la construction de la cuisine centrale et permette également à la gestion du nouveau service de restauration d'être exécutoire.

4e. RESPONSABILITÉ DU CONCESSIONNAIRE

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

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

Chapitre. 2 Objet et étendue du contrat

5e. GÉNÉRALITÉS

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, ainsi qu'aux dispositions de l'ordonnance N° 2018-1074 du 26 novembre 2018 et du décret N° 2018-1075 du 3 décembre 2018 relatifs aux contrats de concession.

Le Concessionnaire exploite le service concédé à ses risques et périls.

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.

La présente concession a pour objet l'exploitation du service de restauration collective de la Collectivité et est définie par la présente convention. Le service de restauration intègre les missions suivantes :

- La gestion, l'exploitation et l'entretien des locaux dans les conditions prévues aux chapitres 3 et 4 du présent contrat
- La fabrication des repas en liaison froide et des pique-niques destinés aux enfants et adultes des écoles primaires, des centres de loisirs, des stages sportifs
- La fabrication des repas en liaison froide de la résidence autonomie
- La fabrication des repas en liaison froide des crèches
- La fabrication des repas en liaison froide du restaurant municipal Tourtelle.
- La fabrication des repas en liaison froide et la livraison du restaurant municipal Lakanal

- La livraison des repas dans tous les offices de restauration, les centres de loisirs, la résidence autonomie, les crèches, du restaurant municipal Tourtelle.
- Le service des repas dans certaines offices des restaurants scolaires (PSE)
- La gestion administrative et financière du service
- La maintenance et le renouvellement du matériel de la cuisine centrale et des offices
- L'entretien et réparation courante des locaux mis à disposition
- Les travaux d'aménagement, de modernisation et de renouvellement de certaines offices (scolaire et crèches) et de certaines salles à manger : scolaires, centre de loisirs, crèche, restaurant municipal Tourtelle, restaurant municipal Lakanal et résidence autonomie
- Les travaux d'aménagement, de modernisation de la cuisine centrale (une chambre de murissement est à prévoir)
- L'inscription, la facturation et le recouvrement des factures des familles à la restauration scolaire.
- L'inscription, la facturation et le recouvrement des factures des agents municipaux actifs ou retraités, des enseignants et des étudiants aux restaurants municipaux.
- La facturation des repas de la résidence autonomie auprès du CCAS
- La facturation des repas tiers directement auprès des bénéficiaires
- La facturation et perception des recettes du service objet de la convention

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 de tous les locaux identifiés comme tels lors du démarrage du contrat), ainsi que le local mis à disposition du concessionnaire (situé actuellement au Pôle enfance). Le bon fonctionnement des matériels situés dans l'ensemble des offices de la ville est également sous la responsabilité du Concessionnaire.

La collectivité prévoit, avant la fin du mandat, des travaux de construction d'un nouveau « pôle éducatif les Passons ». Cette construction modifie la répartition des élèves au moment du repas, à savoir :

- Création d'un restaurant (office et d'une salle à manger) « temporaire » en construction modulaire sur l'école « Les Passons » : accueil 150 enfants
- Accueil sur le restaurant « Gaimard » : 70 enfants
- Accueil sur le restaurant « Bernard Palissy » : 30 enfants
- Accueil sur le restaurant « Chaulan » : 60 enfants

Le concessionnaire aura un rôle de conseil sur l'avant-projet des travaux et sur l'organisation de la période des travaux.

Prestations Supplémentaires Événuelles

Les prestations de remise en température, de dressage, de service des repas et de l'entretien courant des offices peuvent être transférées au Concessionnaire tout au long du marché, sur demande de la Collectivité..

La ville d'Aubagne envisage, pendant la durée du marché, le transfert possible et progressif des prestations réalisées sur les offices vers le Concessionnaire.

- Réception des repas
- Contrôle à réception (bon de commande, température...)
- Dressages

- Remise en température
- Service en self et/ou à table
- Aide au repas
- Débarrassage
- Plonge vaisselle et batterie
- Grand nettoyage des offices et des salles de restauration

Elles sont externalisées en cours de contrat sur simple demande via courrier LRAR.

6e. 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 8 ci-après.

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)

7e. OBLIGATIONS MISES À LA CHARGE DU CONCESSIONNAIRE

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 la Collectivité.

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

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

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

Le bilan des dysfonctionnements 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 la Collectivité.

8e. OBJET ET PORTÉE DU CONTRAT

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. Le Concessionnaire a pour mission d'assurer :

- La production de repas pour les enfants et les adultes des écoles primaires, des centres de loisirs, des stages sportifs, des crèches, de la résidence autonomie, du restaurant municipal Tourtelle et du restaurant municipal Lakanal, identifiés en Annexe 3. Cette mission de production de repas comprend l'élaboration des menus en conformité avec les prescriptions qualitatives, nutritionnelles et organoleptiques définies dans le Chapitre 10 « définition du service » du présent contrat et validés par le nutritionniste ou le diététicien 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
- L'animation des repas pour les différentes typologies de consommateurs
- La maintenance et le renouvellement des matériels mis à la disposition du Concessionnaire par la Collectivité
- Le suivi de la satisfaction
- La gestion des inscriptions. Le Pôle enfance utilise le logiciel CONCERTO (ARPEGE)
- 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 gestion et l'exploitation de la cuisine pour la réalisation de repas tiers (La facturation est réalisée directement auprès des comptes tiers)
- La mission de gestion et de comptabilité qui comprend :
 - La facturation aux différents usagers,
 - Le recouvrement des impayés
 - La gestion des retards de paiement,
 - La gestion des impayés pour les usagers des restaurants scolaires des écoles publiques et pour les agents communaux.
 - L'inscription des enfants, du personnel municipal, au service de restauration municipale

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

REPAS DANS LES ECOLES	REPAS DANS LES CENTRES DE LOISIRS	REPAS ADULTES
Déjeuners pour les enfants	Déjeuners pour les enfants	Déjeuners pour les personnels communaux actifs ou retraités + étudiants + enseignants au sein des 2 restaurants municipaux TOURTELLE et LAKANAL

Période : l'année scolaire (avec ou sans mercredi)	Période : petites et grandes vacances scolaires et les mercredis	Période : toute l'année civile
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	Ne sont pas compris, les samedis, dimanches et jours fériés

REPAS POUR LA RÉSIDENCE AUTONOMIE	REPAS POUR LES ENFANTS DES CRÈCHES
Petits-déjeuners, Déjeuners, goûters et Diners	Déjeuners pris dans les crèches
Période : Tous les jours de l'année (365/365)	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.

9e. SUBDÉLÉGATION

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

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

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

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

10e. 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. Ces prestations donnent lieu à l'établissement de contrat(s) spécifique (s) entre le Concessionnaire et les bénéficiaires.

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 et municipale.

La Collectivité est informée du volume des contrats extérieurs et souhaite privilégier l'accès aux établissements dont les activités relèvent exclusivement du secteur scolaire, enfance et des aînés.

Le nombre de repas tiers ne peut pas excéder 30% du nombre de repas réalisé pour la ville d'Aubagne

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

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

Cette demande d'autorisation du Concessionnaire auprès de la Collectivité 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 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 personnel supplémentaire
 - ✓ la mise en place de véhicules supplémentaires
 - ✓ les travaux éventuels à opérer sur la Cuisine Centrale
- pour l'ensemble des clients extérieurs (y compris ce client potentiel)
 - ✓ l'estimation du nombre total de repas annuels,
 - ✓ le nombre total et la qualification des personnels
 - ✓ le nombre total de véhicules.

Le Collectivité doit répondre par écrit dans un délai de 14 jours calendaires à compter de la réception de la demande. Tout refus doit être motivé.

En l'absence de réponse dans le délai précité, le refus est réputé donné par la Collectivité.

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

Par ailleurs, le Concessionnaire établit et transmettra à la Collectivité un état prévisionnel relatif à cette activité mis à jour à chaque nouveau contrat. Il indique notamment, pour chacun des tiers concernés :

- le nom du client, sa localisation, sa qualité,
- le nombre de repas annuel par catégorie de convives,
- le prix des repas (H.T et TTC) par catégorie de convives,
- les coûts de logistique spécifiquement dédiés au tiers, frais de distribution et investissements réalisés pour le tiers par le Concessionnaire
- le nombre de jour d'activités sur la semaine et sur l'année,
- le nombre de repas jour (nombre de repas annuel / nombre de jour d'activité sur l'année)
- la mise en place, le cas échéant, de véhicules et de personnels supplémentaires sur la Cuisine centrale,
- les travaux potentiellement engagés.

Le Concessionnaire établit et transmet à la Collectivité ce même état pour le réalisé de l'année, chaque année au plus tard le 31 octobre.

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

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 50 000,00€ HT, quel que soit le nombre de repas produit par le Concessionnaire pour cette activité extérieure excepté le cas où la Collectivité aura interdit au Concessionnaire toute production de repas extérieurs,
- d'une partie variable égale à 0,10€ HT 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.

11e. 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 d'Aubagne. 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.

Chapitre. 3 Moyens alloués par la Collectivité

12^e. GRILLE DE RÉPARTITION

Une grille de répartition des charges, d'entretien, de maintenance et de renouvellement, relatives aux biens affermés est joint en Annexe 9 au présent contrat.

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

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

13e. LOCAUX, MATÉRIELS ET MOBILIER

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, des locaux techniques attenants, des offices des écoles, des offices des crèches, de l'office du restaurant municipal Tourtelle, de l'office du restaurant municipal Lakanal, de l'office de la résidence autonomie. Les locaux des clients extérieurs ne rentrent pas dans le périmètre sous la responsabilité du Concessionnaire.

La Collectivité met à la disposition du Concessionnaire un local nu destiné à accueillir le personnel du Concessionnaire qui aura en charge les inscriptions des enfants au service restauration et des convives adultes des « restaurants municipaux », la facturation et les encaissements des repas auprès des familles, et des convives adultes « restaurants municipaux ». À ce titre le Concessionnaire verest une redevance mensuelle de 350€ par émission d'un titre de recettes par la Collectivité. Cette redevance est révisée dans les mêmes conditions que les tarifs des repas tels que définis au présent contrat.

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 centres de loisirs et de la résidence autonomie.

Un inventaire quantitatif et qualitatif distinguant les biens mobiliers et les biens immobiliers de la concession est établi contradictoirement par la Collectivité et le Concessionnaire, en présence d'un huissier, à la prise d'effet du présent contrat.

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

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 qui en a été fait.

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

Le Concessionnaire aura à convenir, en liaison avec le représentant de la Collectivité, des interventions d'entreprises chargées de la modernisation des installations et des équipements dans les salles à manger de l'ensemble des sites (scolaires, crèches, résidence autonomie et restaurant municipaux) ainsi que tous travaux qui se révéleraient nécessaires à la bonne marche du service.

Le Concessionnaire aura en charge d'informer le représentant de la Collectivité, des interventions d'entreprises dans chacune des écoles, des crèches, du(des) restaurant(s) municipal(aux) et de la résidence autonomie.

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

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, offices scolaires, offices crèches, office résidence autonomie, office du restaurant municipal Tourtelle et de l'office du restaurant municipal Lakanal).

Tous les travaux d'entretien de gros œuvre et second œuvre pour la cuisine centrale et de second œuvre pour les offices et salle à manger des écoles, des centres de loisirs, des crèches, de la résidence autonomie et des restaurants communaux sont effectués régulièrement, à la charge du Concessionnaire.

Les grosses réparations et le renouvellement des biens mobiliers, mis à la disposition du prestataire sont également à la charge du Concessionnaire.

Les travaux d'aménagement et de modernisation des offices, des salles à manger dans les crèches, les écoles, le(s) restaurant(s) municipal(aux) et la résidence autonomie sont réalisés à compter de la prise d'effet du contrat et sont réalisés conformément au planning prévisionnel de réalisation joint en Annexe 5.

A l'issue de ces délais, est procédé à la réception contradictoire des ouvrages par le Concessionnaire avec les entreprises. La Collectivité est invitée, es-qualité d'autorité concédante, à émettre toutes remarques et observations, sans pour autant que l'absence de remarque émise n'exonère le Concessionnaire de ses responsabilités quant aux travaux réalisés. Un inventaire est établi et complète l'Annexe 4.

Les travaux, les aménagements, les équipements, les matériels et mobilier sont conformes aux exigences en matière de sécurité au travail pour le personnel du Concessionnaire mais également pour le personnel municipal sur les offices :

- L'installation des matériels doit être prioritairement à hauteur d'homme et éviter lorsque cela est possible des matériels situés en dessous de 30cm du sol.
- Les matériels, mobilier doivent être choisis selon des critères ergonomiques : encombrement, manipulation, poids...

L'Annexe 9 fixe les limites d'intervention du concessionnaire en matière d'entretien et de renouvellement.

B. MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS

La Collectivité met à disposition du Concessionnaire un certain nombre d'équipements et de matériels, qui sont répertoriés en Annexe 4 : inventaire matériel cuisine centrale, offices scolaires, offices des crèches, de l'office de la résidence autonomie, de l'office du restaurant municipal Tourtelle et de l'office du restaurant municipal Lakanal du présent contrat. Le Concessionnaire s'engage à utiliser et entretenir ces matériels et équipements "en bon père de famille" en cuisine centrale et dans les offices. Le Concessionnaire doit dans tous les cas prendre en charge les déficiences 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 de remplacement de l'ensemble des matériels de la concession (Vaisselle, petits et gros matériels en cuisine centrale, en offices scolaires, crèches, résidence autonomie, restaurant municipal Tourtelle et restaurant municipal Lakanal). Les dotations sont ajustées en fonction des variations d'effectifs.

Le Concessionnaire doit prévoir, dès le démarrage du marché, le remplacement intégral de la vaisselle en plastique dur sur les crèches par de la vaisselle en verre (ou tout autre matériau adapté et proposé par le Candidat) : assiettes adaptées, verres, ramequin, carafe d'eau (petite carafe de 500ml adaptée aux enfants), plat de service...

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

Toutes modifications de matériels liés à l'évolution des normes et règlements restent à la charge du Concessionnaire. Le matériel des offices du périmètre de la DSP 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. La Collectivité peut le contrôler.

14e. UTILISATION DU MATÉRIEL DE LA CONCESSION

Le Concessionnaire peut utiliser les installations et matériels de la concession pour des besoins autres que ceux de la Collectivité et cela conformément et dans la limite de la convention d'occupation du domaine public ci-après en Annexe 13. Cette utilisation ne doit pas perturber le service public de la Collectivité qui reste en tout état de cause la priorité du Concessionnaire.

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

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

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

15e. FOURNITURES ET FLUIDES, ENTRETIEN, RENOUVELLEMENT

Cuisine centrale

Le Concessionnaire s'assure que les installations mises à sa disposition sont utilisées selon les règles de l'art et prendra 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 prendra directement à sa charge les énergies nécessaires au fonctionnement de la cuisine centrale (eau, électricité, gaz). Il supporte à ses risques toutes les différentes et éventuelles variations du coût des énergies.

Offices

Il est précisé qu'il n'y a pas, actuellement, de compteurs divisionnaires dans les offices.

Dans les deux mois faisant suite au démarrage du marché, le Concessionnaire, sous contrôle de la Collectivité, assure l'installation de compteurs dédiés pour les offices. Il contracte directement auprès d'un fournisseur d'électricité. Il prend à sa charge les consommations électriques de chacune des offices. Il supporte à ses risques toutes les différentes et éventuelles variations du coût de l'électricité. En attendant l'installation des compteurs, la Collectivité, refacture les coûts électriques.

L'eau est facturée par la Collectivité, mensuellement, au nombre de repas servis : 3 litres x nombre de repas servis dans le mois x le prix effectif de l'électricité.

Le gaz est facturé par la Collectivité, mensuellement, selon la surface de chacune des offices : surface de l'office x prix effectif du gaz (Annexe 9).

16e. NETTOYAGE, ENTRETIEN COURANT ET SPÉCIFIQUE

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

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

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

17e. 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 paragraphes, 13^e et 16^e, La Collectivité, le CCAS peuvent faire procéder, aux frais du Concessionnaire, à l'exécution d'office des travaux nécessaires au fonctionnement du service quarante-huit heures après une mise en demeure restée sans résultat dans un délai de quinze jours, sauf en cas de risque pour les personnes, travaux exécutés d'office pour lesquels il n'y a pas de délai.

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

Chapitre. 4 Régime du personnel

18e. STATUT DU PERSONNEL

Dans le cadre de la concession qui confie la fabrication, la livraison des repas, l'inscription, la facturation, le recouvrement des impayés à un Concessionnaire, l'ensemble du personnel du Concessionnaire est employé sous son statut.

Pour ce faire l'ensemble du personnel de la cuisine centrale est employé de droit privé

Les postes répondants à cette obligation sont

- ceux ayant en charge la fabrication des repas (y compris réception et nettoyage)
- ceux assurant la livraison des repas dans les sites de distribution
- ceux assurant l'inscription des enfants et la facturation
- et plus généralement tous ceux assurant les missions en charge du Concessionnaire

Les personnels assurant le contrôle à réception, la remise en température, le dressage, le service des repas et l'entretien courant des offices sont soit :

- employé de droit privé sur les offices gérées par le Concessionnaire (PSE)
- sous statut de la fonction publique territoriale sur les offices gérées par la Collectivité.

Le concessionnaire recrute en tant que de besoin les personnels nécessaires au bon fonctionnement des offices en nombre et s'assure du niveau de qualification et de formations requis pour chaque poste de travail (service auprès des enfants) de leur moralité et de leur expérience professionnelle.

Les contrôles exercés par la Collectivité portent notamment sur ce point particulier.

Par ailleurs le Concessionnaire accompagne la Collectivité dans la définition du meilleur plan de formation des agents chargés du service des repas notamment auprès des enfants. La Collectivité peut solliciter le Concessionnaire dans la réalisation de certains modules de formation.

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

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

Les effectifs du Concessionnaire affectés au marché de la restauration pour la Ville d'Aubagne sont listés en Annexe 6.

19e. 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 est susceptible de faire l'objet d'une reprise par le nouveau Concessionnaire.

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

20e. 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.

L'ensemble du personnel recruté ou utilisé par le Concessionnaire et destiné à être en poste au sein du service restauration doit avoir suivi les formations hygiène nécessaires à sa mission. Ce personnel doit également avoir été formé aux différentes consignes de sécurité nécessaires. Des attestations de ces formations sont conservées par le Concessionnaire et peuvent être présentées à la Collectivité ou à des organismes officiels de contrôle.

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

Le Concessionnaire tiendra également à disposition de la Collectivité les organigrammes des structures d'assistance participant à la vie du contrat. Cet organigramme indique le positionnement géographique des différents intervenants.

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

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

Sur demande motivée de la Collectivité, le Concessionnaire doit envisager la mutation d'un ou plusieurs agents.

Le personnel du Concessionnaire aura 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 de 2 semaines, de libérer ses personnels aux heures de formation prévues par la Collectivité.

Chapitre. 5 Exploitation du service

21e. PRINCIPES GÉNÉRAUX DE L'EXPLOITATION

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 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. Le Concessionnaire doit proposer des mesures permettant le stockage et la livraison des repas pour répondre à ces risques éventuels.

22e. RÈGLEMENTS DU SERVICE DE LA PAUSE MÉRIDIANNE

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

Un règlement de service est proposé en Annexe 10. Le Concessionnaire peut proposer des aménagements à ce document tout en sachant que la Collectivité reste en tout état de cause souveraine quant au contenu de ce règlement de service.

Il peut être revu chaque année 2 mois avant le début des inscriptions scolaires au service de restauration.

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

Le règlement de service est communiqué à chaque famille au moment de son inscription au service restauration. Le concessionnaire doit s'adapter aux besoins de la collectivité et notamment à ceux du Pôle enfance quant à l'évolution de la réglementation ou des pièces à fournir au moment de l'inscription à la restauration.

23e. 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'ils participent 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-traitance ou de sous-concession conclus à ce titre comportent des clauses rappelant ces obligations à la charge de ses cocontractants.

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

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

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

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

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

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

- soit de prononcer la résiliation du présent contrat pour faute du Concessionnaire, le cas échéant, à ses frais et risques ;
- soit d'appliquer au Concessionnaire une pénalité forfaitaire par jour (définie en paragraphe 39^e), 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.

24e. PRESCRIPTIONS TECHNIQUES

Les prescriptions techniques relatives aux points suivants sont traitées dans la deuxième partie.

Dispositions Techniques :

- Dispositions relatives au service pour chaque type de restauration
- Fonctionnement de la prestation
- Prestations annexes
- Continuité du service
- Fournitures à la charge du Concessionnaire
- Prestations d'hygiène

Chapitre. 6 Clauses financières

25e. CADRE GÉNÉRAL

Le Concessionnaire s'engage sur le montant des prix unitaires des repas, sur la clause d'ajustement en fonction du nombre de repas facturés et sur la formule de révision, tels que définis aux paragraphes 26e, 27e, et 28e.

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

Le nombre de repas annuel produit et servi pour la Collectivité est actuellement d'environ 500 000 repas.

Le détail des fréquentations estimées est en Annexe 2.

Les prix des prestations applicables à compter du 1^{er} septembre 2023 doivent être renseignés en Annexe 7.

26e. PRIX UNITAIRE DES REPAS

A. CATÉGORIES DE DÉPENSES

Les différents postes constitutifs du prix unitaire d'un repas sont classés dans trois catégories distinctes, en fonction de l'incidence d'une modification du nombre de repas effectivement distribués.

Postes de catégorie A : ces postes correspondent aux charges fixes pour l'ensemble du service, quel que soit le nombre de repas distribués.

Postes de catégorie B : ces postes correspondent aux charges variables pour l'ensemble du service, proportionnelles au nombre de repas.

Poste de catégorie C : ces postes correspondent aux charges mixtes, dont une partie ne dépend pas, pour l'ensemble du service, du nombre de repas distribués (partie variable dans le prix unitaire) et une autre est proportionnelle au nombre de repas distribués (partie constante dans le prix unitaire)

Le tableau répartissant les différents postes constitutifs du prix d'un repas dans les catégories A, B et C et leur montant, et ce, pour chaque type de repas est annexé au contrat en Annexe 11.

B. CALCUL DU PRIX INITIAL POUR CHAQUE TYPE ET CATÉGORIE DE REPAS

Postes de catégorie A : chaque poste de catégorie A est proposé à l'Annexe 11 au moyen de la formule suivante :

$$P = D/N$$

La définition des paramètres est la suivante :

P = montant du poste dans le prix unitaire

D = dépenses globales correspondant au poste

N = nombre de repas distribués concernés par le poste

Postes de catégorie B : chaque poste de catégorie B est fixé pour chaque repas dans le tableau de l'Annexe 11.

Postes de catégorie C : chaque poste de catégorie C comprend une partie variable et une partie constante dans le prix unitaire. L'Annexe 11 précise pour chacun d'entre eux, la dépense globale correspondant à la partie variable, et le montant correspondant à la partie constante dans le prix unitaire.

Lorsque le nombre de repas effectivement distribués connaît une augmentation de plus de 5% par rapport au nombre de références, un ajustement du prix unitaire a lieu, dans les conditions fixées au paragraphe 27^e.

27e. REVISION DES PRIX UNITAIRES DES REPAS

Chaque semestre, et pour la première fois le 1er Mars 2024, les prix de repas, ainsi que les redevances et les prestations annexes, seront révisés par application de la formule de révision définie ci-après.

La formule de révision se présente comme suit :

$$P = P_0 (0.95 S/S_0 + 0.05 \times I/I_0)$$

Dans lesquelles :

- P = Nouveau prix HT révisé
- P₀ = Prix initial HT réputé établi sur la base des conditions économiques du mois de remise des offres pour la première révision, dernier prix révisé pour les suivantes.
- S = Taux horaire du SMIC au moment de la réalisation de la révision des prix.
- I = Indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Ensemble non alimentaire Identifiant 001763854 lors de la réalisation de la révision des prix
- I₀, S₀ : Pour la première révision, valeur des mêmes indices du mois de remise des offres.

La révision des prix sera communiquée par courriel avec accusé de réception auprès de la ville au plus tard le 1er Décembre pour une application au 1er mars au plus tard le 1er Juin pour application au 1er Septembre de l'année N+1.

En cas de disparition d'un des indices utilisés dans la formule, les parties se rapprochent pour définir le choix d'un nouvel identifiant Insee sans nécessiter la passation d'une modification de contrat.

Les prix sont révisés provisoirement par le prestataire à la date anniversaire du contrat et transmis, à la Collectivité, au plus tard début du mois de juin.

La révision définitive interviendra sur la base des indices réels, elle est communiquée à la Collectivité dès la parution des indices réels. Cette révision définitive peut donner lieu à une facturation correctrice émise entre le 01 Septembre et la date d'application de la révision définitive.

Chaque révision annuelle prendra en compte les indices d'origines fixés au présent contrat.

28e. TARIF DES REPAS

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

29e. REDEVANCE D'UTILISATION DES INSTALLATIONS DE LA COLLECTIVITÉ

Le Concessionnaire doit verser une redevance annuelle de 100 000,00 € H.T. par DGAF pour la mise à disposition des biens et l'avantage tiré par le Concessionnaire de cette mise à disposition ;

Elle est mise en recouvrement annuellement par l'émission d'un titre de recette. Elle est actualisée selon la formule de révision des prix.

30e TRANSFERTS FINANCIERS ENTRE LA COLLECTIVITÉ ET LE CONCESSIONNAIRE

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

- La compensation des tarifs sociaux (tarifs visés à l'article 28e, fixés par la Collectivité, applicables à l'ensemble des élèves des écoles maternelles et primaires durant la période scolaire, à l'ensemble des étudiants, à l'ensemble des personnels municipaux actifs et retraités.
- Le remboursement de certaines charges supportées selon le cas par la Collectivité 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 Collectivité
- Le versement d'une redevance fixe et d'une redevance variable pour la réalisation de repas « tiers »
- Le versement du loyer pour l'occupation du local mis à disposition
- Les fluides

A. PARAMÈTRES FINANCIERS

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

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

Le montant des impayés familles reste à la charge exclusive du Concessionnaire

B. CALCULS DES TRANSFERTS

Il convient de distinguer trois catégories de transfert :

- La compensation des tarifs sociaux (tarifs visés à l'article 28e, fixés par la Collectivité, applicables à l'ensemble des élèves des écoles maternelles et primaires durant la période scolaire, à l'ensemble des étudiants, à l'ensemble des personnels municipaux actifs et retraités.
- Le remboursement de certaines charges supportées selon le cas par la Collectivité ou par le Concessionnaire et ne lui incombant normalement pas au titre du présent contrat
- La redevance d'utilisation des installations de la Collectivité
- Les fluides (gaz et eau) pour l'ensemble des restaurants

Conformément aux règles de la comptabilité publique, tous les flux financiers doivent être individualisés et il ne peut, en conséquence, y avoir contraction des transferts au titre des trois catégories de transferts ci-avant.

C. TRANSFERTS FINANCIERS VERSÉS PAR LA COLLECTIVITÉ AU CONCESSIONNAIRE

Le Concessionnaire facture à la Collectivité, 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.

Au titre de la compensation des tarifs sociaux, la Collectivité 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.

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

Concernant les prestations du centre de loisirs, les stages sportifs et les crèches, le Concessionnaire facture à la Collectivité l'intégralité du prix du repas fixé à l'Annexe 7 "bordereau des prix unitaires".

D. TRANSFERTS FINANCIERS VERSÉS PAR LE CONCESSIONNAIRE A LA COLLECTIVITÉ

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

- Le remboursement de certaines charges supportées selon le cas par la Collectivité ne lui incombant normalement pas au titre du présent contrat,
- Le versement d'une redevance d'utilisation des installations de la Collectivité
- Le versement d'une redevance fixe et d'une redevance variable pour la réalisation de repas « tiers »
- Le versement du loyer pour l'occupation du local mis à disposition
- Les fluides

31e. PERCEPTION ET ENCAISSEMENT DU TARIF DES REPAS AUPRÈS DES USAGERS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

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

La Concessionnaire assure l'inscription des enfants au service de restauration pendant la période scolaire.

La Collectivité conserve à sa charge les inscriptions et les facturations des enfants fréquentant les crèches, les centres de loisirs, les stages sportifs

Le CCAS conserve à sa charge les inscriptions et les facturations des résidents fréquentant la résidence autonomie.

Le Concessionnaire assure les inscriptions, la facturation et l'encaissement des règlements des repas directement auprès des usagers (personnel ville actifs ou retraités, étudiants, enseignants) et des familles) en fonction de leur quotient familial.

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

réponse de la Collectivité sous le délai d'un mois, le Concessionnaire poursuivra le recouvrement contentieux.

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

Les dettes d'un usager suspendent ses droits à fréquentation de la restauration collective aussi longtemps que la situation n'est pas régularisée. L'exclusion d'un usager ne peut se faire qu'avec l'accord préalable écrit de la Collectivité.

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.

B. MODE DE PAIEMENT ET D'ENCAISSEMENT

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

- Permanence au Pôle Enfance (les moyens techniques : clef 4G, téléphone, informatique...sont à la charge du Concessionnaire) avec des horaires adaptés
- Envoi postal : Service Facturation
- Espèces
- Chèques
- Prélèvement automatique
- E-paiement

C. FACTURATION DES REPAS

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

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

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

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

E. CONFIDENTIALITÉ DES DONNÉES PERSONNELLES

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

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

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

32e. PERCEPTION ET ENCAISSEMENT DU TARIF DES REPAS AUPRÈS DES CONVIVES DU RESTAURANT MUNICIPAL TOURTELLE ET DU RESTAURANT MUNICIPAL LAKANAL

Les convives s'inscriront préalablement auprès du Concessionnaire. Leur repas est enregistré sur un état récapitulatif. Chaque fin de mois, le Concessionnaire émettra une facture individuelle et récapitulative des repas effectivement consommés qui est adressé à chaque convive pour règlement.

33e. PAIEMENT DES OPÉRATIONS EXCEPTIONNELLES SUR DEVIS

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

34e. FACTURATION DES REPAS DE LA RÉSIDENCE AUTONOMIE

Les repas confectionnés pour la résidence autonomie sont facturés directement au CCAS.

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

35e. RÉEXAMEN DES CONDITIONS FINANCIÈRES ET PROCÉDURE ASSOCIÉE

A) MODALITÉ D'APPLICATION

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

- Si l'application de la formule de révision fait apparaître une augmentation ou une diminution de plus de 2 % par rapport à la valeur constatée à l'entrée en vigueur du contrat,
- Si des progrès technologiques importants en matière de restauration collective permettent d'en abaisser sensiblement les coûts.

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

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

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

B) PLAN DE PROGRÈS ANNUEL

La Collectivité souhaite mettre en place des plans de progrès :

- sur la qualité des repas
- sur le gaspillage alimentaire
- sur la rénovation énergétique
- sur le développement durable
- sur la réduction des autres coûts d'exploitation.

Le Concessionnaire présente au plus tard le 30 juin de chaque année, à la Collectivité, un projet détaillant les objectifs qu'il est en mesure d'atteindre, les actions et les ressources nécessaires afin d'élaborer conjointement un plan de progrès permettant la réalisation des axes de progrès ciblés.

Les plans de progrès élaborés conjointement par les parties précisent les points suivants pour chacune des thématiques mentionnées ci-dessus :

- les objectifs mesurables et/ou quantifiables ;
- les indicateurs de mesure associés ;
- les actions à la charge du Concessionnaire ;
- les actions à la charge de l'acheteur ;
- les moyens et ressources mobilisés par chacune des parties ;
- le calendrier prévisionnel de chacune des actions ;
- **les modalités de partage des gains financiers ;**
- les instances dévolues au pilotage et à la gouvernance.

S'agissant des modalités de partage des gains financiers, les minimas en faveur de la Collectivité sont les suivants :

- gaspillage alimentaire : (*) %
- traitement des impayés : (*) %
- réduction des autres coûts d'exploitation : (*) %
- sur la qualité des repas : (*) %
- sur le gaspillage alimentaire : (*) %
- sur la rénovation énergétique : (*) %
- sur le développement durable : (*) %
- sur la réduction des autres coûts d'exploitation : (*) %

Les plans de progrès, validés par les parties, sont contractualisés dans le cadre d'avenants au présent contrat.

Chapitre. 7 Régime fiscal

36e. 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 la Collectivité au Concessionnaire du transfert pour tarifs sociaux.

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

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

37e. TRANSFERT DE LA TVA

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

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

Chapitre. 8 Garanties, Sanctions et Contentieux

38e. 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.

39e. SANCTIONS PÉCUNIAIRES : LES PÉNALITÉS

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

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

Prestation décrite au contrat	Sanction encourue	Modalités
Livraison Non-respect des horaires de livraison des repas sur les sites	150 € par ¼ d'heure de retard et par site(s) concerné(s)	Simple constat

<p>Livraison à température non conforme</p> <p>Retard ou non-conformité de la livraison des produits lessiviels et consommables sur les offices</p> <p>Absence d'un produit</p>	<p>500 € par infraction constatée et relivraison des repas à température conforme</p> <p>500 € par infraction constatée</p>	
<p>Menus</p> <p>Changement de menu sans information et validation préalable (prévenance de la Collectivité 48h avant le jour de consommation avec un courrier justificatif et la rupture ou d'un problème du fournisseur)</p> <p>Absence du menu de substitution</p> <p>Non-respect de la loi EGalim</p> <p>Non- respect du GEMRCN</p>	<p>500 € par infraction constatée et par site concerné.</p>	<p>Simple constat</p>
<p>Repas</p> <p>Non-respect des engagements qualitatifs (EGalim, produits frais, locaux..)</p> <p>Non conformes aux engagements du présent cahier des charges</p> <p>Non-respect des grammages</p> <p>Repas incomplets</p>	<p>2€ par repas servis le jour du constat</p> <p>1 € par composants manquants par nombre de repas servis sur le site concerné</p>	<p>Simple constat</p>
<p>Ressources humaines</p> <p>Non-respect de la présence de la personne en charge du recouvrement ou de son remplaçant</p> <p>Absence d'information sur l'absence de la personne en charge du recouvrement.</p> <p>Non-respect de la présence de la diététicienne ou de son remplaçant sur les sites</p> <p>Défaut d'accompagnement des personnels des offices : formation HACCP, procédures, mise en œuvre prestation, utilisation des produits d'hygiène et lessiviels du délégataire...</p>	<p>300 € par jour d'absence constatée</p> <p>300 € par absence constatée</p> <p>300 € par agent et par manquement concerné</p>	<p>Simple constat</p> <p>Simple constat sur la base des plannings prévisionnels</p> <p>Simple constat sur la base des feuilles d'équipement et du planning prévisionnel</p>
<p>Animations</p> <p>Non-respect du plan d'animations annuel</p> <p>Non-respect du plan d'animations pédagogique annuel</p> <p>Non-réalisation d'animations avec animateur ou intervenant extérieurs</p>	<p>300 € par animation manquante et par site</p>	<p>Simple constat</p>
<p>Communication</p> <p>Défaut de communication avec les interlocuteurs identifiés de la ville, offices, familles, convives</p>	<p>500 € par infraction constatée</p>	<p>Simple constat</p>
<p>Suivi</p> <p>Non-respect des engagements trimestriels sur la loi EGalim</p> <p>Non-respect des spécifications qualitatives et des engagements contractuels (qualité des produits, local, frais, maturité des fruits, qualité du pain...)</p> <p>Non-respect des grilles de fréquence d'apparition des produits.</p> <p>Non-transmission de tout document prévu au contrat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - communication des menus, des grilles de contrôle des menus, des comptes-rendus de commissions des menus ... - reporting mensuel, bilan annuel et toutes pièces justificatives ou compléments d'information demandés <p>Non mise en œuvre du tableau de bord développement durable</p>	<p>500 € par % manquants sur le trimestre (en valeur euros) sur le Bio et sur les SIQO (application sur chacun des engagements)</p> <p>500 € par % manquants sur le trimestre (en valeur euros)</p> <p>500 € par infraction constatée</p>	<p>Simple constat sur la base des pièces justificatives et des contrôles éventuels</p> <p>Simple constat</p>
<p>Hygiène</p> <p>Non-application du Plan de Maitrise Sanitaire sur la cuisine centrale et sur les offices.</p> <p>Non-respect des fréquences d'audit hygiène, d'analyses bactériologiques et des surfaces réalisées par un laboratoire extérieur</p> <p>Prélèvement ou analyse corrompus</p> <p>Non-transmission des résultats d'audits hygiène et d'analyses</p>	<p>500 € par infraction constatée et par site concerné</p>	<p>Simple constat. Application immédiate</p>

Produits à DLC dépassée		
Repas tiers Non-respect du process de validation des contrats pour des repas tiers	200 € par contrat et par repas concernés	Simple constat
Maintenance / Matériel Non-respect des délais dans la réalisation des travaux prévus au contrat « office restaurant » Non-respect de réalisation des réparations ou entretien courant (maintenance, second œuvre, dératissage...) dans les offices et Cuisine centrale 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	Contrôle contradictoire ou personne assermentée
Principe de laïcité et de neutralité Non-respect des principes	500 € par jour d'infraction constaté	Contrôle contradictoire ou personne assermentée

COMITÉ TECHNIQUE D'ANALYSE DES PÉNALITÉS

En dehors des pénalités liées à des défauts « sanitaires et d'hygiène », elles doivent être contradictoirement constatées par les Parties. Un comité technique composé de représentants décisionnaires du Concessionnaire et de représentants de la Collectivité se réunira mensuellement afin de confirmer leur exécution.

MODALITÉS DE PAIEMENT DES PÉNALITÉS

Le montant des pénalités arrêté par la Collectivité est titré par la Collectivité après validation du Comité technique d'analyse des pénalités.

40e. SANCTION COERCITIVE : LA MISE EN RÉGIE PROVISOIRE

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

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

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

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

La mise 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.

41e. MESURES D'URGENCE

Outre les mesures prévues aux paragraphes 39e, 40e, et 42e, le représentant légal de la Collectivité ou l'autorité compétente peut prendre d'urgence en cas de carence grave du Concessionnaire ou de menace à l'hygiène ou à la sécurité publique, toute décision adaptée à la situation, y compris la fermeture temporaire du service de restauration. Les conséquences financières d'une telle décision sont à la charge du Concessionnaire, sauf dans les cas de force majeure ou causes d'exonération prévues au paragraphe 40e.

42e. SANCTION RÉSOLUTOIRE : LA DÉCHÉANCE

En cas de faute d'une particulière gravité, la Collectivité peut, outre les mesures prévues par les paragraphes 39e, 40e et 41e prononcer la déchéance du Concessionnaire, sous réserve des causes d'exonération prévues au paragraphe 40e.

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 de la Collectivité qu'elle aura faites en application des observations de la Direction de la Protection des Populations ou des commissions des menus par le Concessionnaire pendant plus d'un mois, après la 3ème observation.

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

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

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

43e. ÉLECTION DE DOMICILE

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

Le Concessionnaire est tenu à avoir en permanence un représentant à la cuisine centrale.

44e. JUGEMENT DES CONTESTATIONS

Les contestations qui s'élèvent entre le Concessionnaire et la Collectivité au sujet du futur contrat sont soumises au tribunal administratif de Marseille.

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

Chapitre. 9 Fin de la Concession

45e. 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.

46e. CONTINUITÉ DU SERVICE EN FIN DE CONCESSION

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

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

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

47e. REMISE DES INSTALLATIONS

A. BIENS DE RETOUR

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

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

B. BIENS DE REPRISE

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

C. BIENS PROPRES

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

DEUXIÈME PARTIE : DISPOSITIONS TECHNIQUES

Chapitre. 10 Définition du service

48e. INVENTAIRE DES BIENS IMMOBILIERS CONFIS AU CONCESSIONNAIRE

Sont confiés au Concessionnaire en vue de leur exploitation conformément au présent contrat, tous les biens immobiliers 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 contradictoire des biens confiés au Concessionnaire est établi et annexé au présent contrat. Cet inventaire précieciest notamment, leur état technique et indique les ouvrages nécessitant une mise en conformité ou un complément d'équipement. Cet inventaire se fait sur la base de la liste des biens mobiliers mis à disposition du Concessionnaire par la Collectivité présentée en Annexe 4.

Chapitre .11 Exploitation du Service

49e. GÉNÉRALITÉS

A. LA COMPOSITION DE L'OFFRE DE RESTAURATION

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

- Plats ou aliments d'une valeur nutritionnelle adéquate validée formellement par un nutritionniste ou un diététicien du Concessionnaire
- Quantités suffisantes par convive (sans remarque particulière remontée en commission des menus), la référence prise en compte est constituée par les grammages nets servis prévus au GEMRCN
- 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 en repas de substitution pour les enfants ne consommant pas de viande de porc. Ces repas ne sont pas systématiquement et uniquement végétariens et peuvent être composé de viandes de bœuf, de veau, d'agneau et volaille, de poisson et des ovoproduits.
- Pour les enfants présentant une allergie médicale majeure ; mise en place d'un Plan D'Accueil Individualisé (PAI) et fourniture des repas par les parents, consommés en office.

a) Pour les enfants des crèches

La prestation alimentaire répondra aux besoins suivants :

Pour les nourrissons (introduction pour les enfants de 4 à 8 mois)

Le repas est constitué de :

- Une purée de légumes mixée sans féculent à réaliser à partir de produits bruts et frais
- Une compote de fruits, sans sucre ajouté, tout en privilégiant au maximum la compote maison

Le goûter est constitué de :

- Une compote de fruits, sans sucre ajouté, tout en privilégiant au maximum la compote maison
- Un laitage au lait de croissance ou lait de croissance adapté en fonction de l'âge des enfants, à partir de 6 mois (p'tit lacté de Nestlé par exemple)
- Une céréale adaptée aux plus petits (biscuit spécial bébé)

Pour les bébés (de 6 à 18 mois)**Le repas est constitué de:**

- Une protéine mixée sur place (en office)
- Une purée de légumes mixée sans féculent réalisée à partir de produits bruts et frais
- Un féculent (semoule, flourelle, tapioca, pomme de terre en purée)
- Un produit laitier (fromage ou dessert lacté lait de croissance)
- Une compote, sans sucre ajouté, tout en privilégiant au maximum la compote maison

Le goûter est constitué de :

- Un laitage au lait de croissance
- Une compote, sans sucre ajouté, tout en privilégiant au maximum la compote maison
- Une céréale adaptée aux plus petits (biscuits spécial BB)

Pour les grands (16- 18 mois et plus)**Le repas est constitué de:**

- Un plat principal garni de son accompagnement (légume et féculent), protéine végétale (absence de soja ou produit industriel) une fois par semaine (1 repas végétarien par semaine, composé de céréales et légumineuses adaptées aux enfants de 16-18 mois))
- Un produit laitier
- Un fruit ou une compote

Le goûter est constitué de :

- Un produit laitier (laitage ou fromage). Si lait, lait de croissance jusqu'à 3 ans.
- Un fruit ou une compote, tout en privilégiant au maximum le « fait maison »
- Une céréale

Le pain et l'eau minérale (pour les biberons) sont fournis par le Concessionnaire.

Le Concessionnaire fournira chaque jour des fruits frais qui sont pressés par le personnel d'office afin de servir un jus de fruits aux enfants à la collation du matin.

Par exception des jus de fruits peuvent être fournis par le Concessionnaire, ils sont alors exclusivement qualifiés « pur jus » et sans sucre ajouté.

Prévoir dessert et goûter maison (Type dessert du chef, goûter du chef) au moins deux fois par mois.

b) Pour les enfants des 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 et/ou de féculents
- Un dessert

Le pain frais du jour doit être livré tous les jours directement sur les sites de consommation avant 8h par le concessionnaire qui doit garantir la qualité et la fraîcheur de ce composant. Le grammage est ajusté (+4 ou 5%) en fonction des menus proposés.

Le menu est proposé sans choix (en dehors du plat de substitution végétarien) et servi à table. Les grammages respectent le GEMRCN.

c) Pour les enfants des classes élémentaires

Le menu aura la même structure (4 composantes) que pour les enfants des classes maternelles en quantité supérieure et conformément au GEMRCN.

Un choix parmi 2 est proposé pour les entrées, les fromages / laitages et les desserts.

d) Pour les enfants fréquentant les centres de loisirs

Les menus des centres de loisirs sont identiques aux menus servis pendant le temps scolaire.

Un goûter est servi aux enfants fréquentant les centres aérés, il est de 2 ou 3 composants (Céréale, fruit, produit laitier)

Les Pique-niques

Des pique-niques peuvent être demandés par la Collectivité lors de sorties pendant le temps scolaire ou pendant les centres de loisirs. 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 et sont facturés au même prix unitaire que les repas classiques.

Les familles prévoient la fourniture de gourdes

Les pique-niques peuvent être livrés sur un lieu souhaité par la Collectivité dans un rayon de 50 kilomètres.

Les goûters

Le goûter est un repas essentiel dans l'équilibre nutritionnel des enfants.

Les enfants fréquentant le centre de loisirs peuvent recevoir un goûter constitué de 2 ou 3 composantes.

La Collectivité se réserve le choix de l'une ou de l'autre des formules.

Les grammages « goûters » appliqués pour l'ensemble des goûters sont ceux des enfants en classe élémentaire.

Pour les crèches, les goûters sont adaptés à l'âge des enfants en proposant :

- des produits à base de lait de croissance, dès 4 mois,
- des biscuits adaptés à l'âge des enfants, dès 6 mois

Les formules de goûters doivent permettre à la Collectivité de pouvoir choisir entre des produits individuels et des produits à partager cuisinés sur place.

e) Pour les adultes encadrant les enfants pendant le temps du repas

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 conformément au GEMRCN.

f) Pour les convives fréquentant le restaurant municipal Tourtelle et Lakanal

Les repas proposés sont proposés sous la forme d'un menu complet composé de :

- Une entrée
- Un plat et son accompagnement
- Un fromage
- Un dessert
- Café ou thé

Le menu est proposé sans choix. Les grammages respectent le GEMRCN + 15% pour chacune des composantes du menu.

g) Pour les seniors fréquentant la résidence autonomie

Les menus sont élaborés par une diététicienne diplômée 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 les difficultés de mastication, les prescriptions médicales ainsi que les problèmes de transit que peuvent rencontrer les personnes âgées.

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

Le petit-déjeuner est composé :

- 1 Boisson chaude (café, thé, chocolat chaud.)
- 1 Fromage ou produit laitier
- 1 élément céréalier (pain, biscotte, céréales, viennoiserie...)
- 1 élément lipidique
- 1 élément sucré
- 1 fruit ou jus de fruits

Le déjeuner est composé de 5 composantes + pain sans choix de la manière suivante :

- 1 entrée (au choix parmi deux) ou 1 soupe (au choix parmi deux)
- 1 plat protidique principal de type viande, volaille, poisson ou œuf
- 1 plat d'accompagnement de type légume et/ou féculent
- 1 fromage à la coupe parmi un choix de plusieurs fromages présentés en chariot ou 1 laitage (avec variétés)
- 1 dessert au choix entre « pâtisserie/entremet » ou corbeille de fruits ou variété de glaces en été.
- 1 café ou thé/infusion
- Vin en pichet (rouge, blanc, rosé)

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

- 1 entrée (au choix parmi deux) ou 1 soupe (au choix parmi deux)
- 1 plat protidique principal de type viande, volaille, poisson ou œuf
- 1 plat d'accompagnement de type légume et/ou féculent
- 1 fromage (individuel)
- laitage au choix ou dessert au choix entre « pâtisserie/entremet » ou fruits au choix
- 1 café ou thé/infusion
- Vin en pichet (rouge, blanc, rosé)

Le goûter est composé :

Le goûter est une étape importante dans les repas des personnes âgées pour réguler la glycémie.

Il est composé :

- o 1 boisson chaude en hiver (à base de lait et type infusion) ou froide l'été (sirop ou jus de fruit)
- o 1 élément céréalier ou pâtisserie, glace ou autre selon saison

Les goûters maison sont préférés aux goûters industriels.

Les propositions de goûters sont présentées au même titre que les menus lors de commissions menus.

Des goûters améliorés sont proposés une fois par mois en fonction des fêtes calendaires et du goût des convives.

Une fois par mois, des goûters « anniversaires » sont organisés sur chacune des résidences. À cette occasion un gâteau « à partager » est présenté en salle, sur chariot, et servi à l'ensemble des résidents, du personnel et représentants de la Collectivité. Ce gâteau est accompagné de boisson avec alcool (type vin pétillant) et de boissons sans alcool.

h) Les prestations annexes

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

Les candidats proposent dans leur offre des exemples de prestations telles que définies ci-après.

Les différentes prestations souhaitées par la Collectivité 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 de la Collectivité où se déroulent les manifestations. Le dressage reste dans tous les cas à la charge du Concessionnaire.

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.

B. LES ANIMATIONS

Crèche

Le Concessionnaire propose régulièrement mensuellement des animations accompagnées de menus à thèmes. Ces animations sont déclinées suivant les grands thèmes suivants.

Pour les parents diversifiant l'alimentation :

- Le Concessionnaire propose et anime des ateliers thématiques, à destination des parents, sur la préparation des légumes
- Le Concessionnaire propose des affiches « légumes du mois », avec idée de recettes, qui peuvent également être transmises par mail aux parents, via les directrices de crèches.

Pour les plus grands, ces animations sont déclinées suivant 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
- 2 Journées à thème, par an, impliquant l'animation du temps du repas et la décoration totale des salles de restaurant par une société spécialisée
- Fêtes calendaires

Scolaire

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

- Fêtes calendaires
- 2 Journées à thème, par an, impliquant l'animation du temps du repas et la décoration totale des salles de restaurant par une société spécialisée
- Animations éco-citoyennes (développement durable, lutte contre le gaspillage alimentaire, journée des producteurs ...)
- Opérations nationales (Semaine du Goût)
- Animations nutritionnelles
- Animations mettant en avant les grands principes de la restauration traditionnelle (arts de la table, mets élaborés, service de qualité)
- Animation spécifique adaptée aux thématiques de la ville. Sur sollicitation de la Collectivité, le Concessionnaire doit pouvoir concevoir des animations entièrement personnalisées.

La Collectivité souhaite la mise en place d'une animation annuelle « manger frais, ça s'apprend » en partenariat avec la « Fédération des Marchés de France ».

Le Concessionnaire propose également régulièrement des animations nutritionnelles et pédagogiques dans les écoles afin de développer l'éducation à l'alimentation auprès des enfants. D'une durée de 1h à 1h30, ces animations peuvent être mises en œuvre sur le temps scolaire à la demande des équipes pédagogiques sur les thèmes suivants (liste non exhaustive présentée à titre d'exemple) :

- L'équilibre nutritionnel et les grandes familles d'aliments
- Le petit-déjeuner

Les animations doivent également être en lien avec les projets, dispositifs ou événements de la Ville (DDE) pour lesquels le concessionnaire doit être partie prenante (exemple : Graine à l'Assiette, Petits déjeuners...)- la participation du délégataire peut prendre des formes différentes

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 de la Collectivité.

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

Séniors

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

- Fêtes calendaires
- 4 menus de midi à thème impliquant l'animation du temps du repas et la décoration totale des salles de restaurant par une société 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 : Castagnade, Aioli...
- Animation spécifique adaptée aux thématiques de la ville. Sur sollicitation de la Collectivité, 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
- Fête des Grands-Mères : une fleur au choix de la direction du CCAS
- Pâques : des chocolats
- 1^{er} mai : un brin de muguet
- Noël : des papillotes, les 13 desserts
- Castagnade : marrons cuits

Restaurant municipal

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

- Fêtes calendaires
- Opérations nationales (Semaine du Goût)

C. COMMUNICATION

Le concessionnaire aura en charge la communication auprès des enfants, des familles (scolaire et crèche), des seniors et des adultes.

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

Un support internet et/ou une application mobile sont proposés.

Pour la résidence autonomie, 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. Le Concessionnaire installe sur l'ensemble des offices des Totems.

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

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

D. FORCE MAJEURE

En aucun cas un repas froid ne saurait être servi, sauf cas de force majeure ou commande spéciale.

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

Afin de faire face à de telles situations, le Concessionnaire tiendra disponible un stock de secours, sur chacune des offices, permettant un service de repas pour au moins 2 jours de fonctionnement.

Sur les crèches, Le Concessionnaire tiendra de disponible un stock de secours permettant la distribution de repas adaptés à chaque tranche d'âge (4-6 mois ; 6-12 mois ; 12-18 mois ; 18 mois et plus).

E. AFFICHAGE DES MENUS

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

Pour la résidence autonomie, un menu hebdomadaire est remis à chaque résident le vendredi pour la semaine à venir.

Les éventuels changements de menus doivent avoir reçu l'aval de la Collectivité et doivent être portés à la connaissance des familles et des enfants par un affichage dans chaque école et chaque EAJE, ainsi que pour la Résidence autonomie « Les Taraiettes »

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

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

F. RÉGLEMENTATION

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 :

- 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.
- Arrêté interministériel du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (Arrêté du 6 décembre 2018) ;
- Note de service DGAL/SDRCC/SDSSA/n°2005-8205 du 17 août 2005 : contrôle de la traçabilité dans le cadre du règlement CE 178/2008.
- 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 contenant.
- 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
- L'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments modifié par les arrêtés du 8 février 2002 et du 21 janvier 2005 ;
- Le décret 99-363 du 6 mai 1999 fixant la liste des maladies faisant l'objet d'une transmission obligatoire de données individuelles à l'autorité sanitaire et modifiant le code de la Santé Publique (3ème partie : décret) ;
- 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
- Etablissant 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 ;
- La note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 du 17/08/2005 : Contrôle de la traçabilité dans le cadre du Règlement (CE) n°178/2002 - Dispositions relatives aux denrées alimentaires (hors production primaire) ;
- 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 : Etiquetage relatif à la cuisson des viandes hachées, préparations de viandes et produits à base de viande ;
- La note de service DGAL/SDSSA/N2007-8116 du 14 mai 2007 : Rappels réglementaires relatifs aux marques de salubrité – nouvelles dispositions ;
- 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 oeuvre 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
- 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
- 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
- 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 AGECE)
- 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.

G. SPÉCIFICATIONS NUTRITIONNELLES

Le Concessionnaire doit appliquer les principes et les spécifications nutritionnelles et observer les préconisations nutritionnelles prévues en annexes 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.

Il prendra également en compte les recommandations du PNNS 4 (2019-2023) avec les repères de consommation et ses évolutions.

H. SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES

a) La préparation des aliments

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées, visuellement appétissante et tendront à approcher de la qualité d'une cuisine familiale saine avec du goût. 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.

La cuisine centrale est équipée d'un légumerie permettant l'utilisation importante de légumes et fruits frais dans la composition des repas.

b) La température des plats (PSE)

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 conservés pendant le service dans les meubles réfrigérés prévus à cet effet entre +3°C et 10°C pendant 2 heures maximum.

c) Spécifications quantitatives

Il est servi à chaque convive la quantité d'aliments (plat protidique et accompagnement) 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 le calibrage des portions unitaires déterminé par les recommandations du GEMRCN mis à jour en Juillet 2015

d) Dispositions diverses

- **Les denrées entrant dans la composition des repas répondront 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 structures locales (Chambre d'agriculture, GAB,..) et s'appuie sur les Plans Alimentaires Territoriaux existants et/ou à venir.
La Collectivité peut, à sa demande, proposer le référencement de fournisseurs de son choix.
 - **Respect de la saisonnalité**
- Application et respect de la loi EGalim (pour la restauration scolaire, les crèches, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux))

- Les menus intègrent 50% de produits SIQO dont 20% de produits issus de l'Agriculture Biologique % **(le montant d'achat des produits bio doit être calculé hors pain)** sur l'ensemble des familles d'aliments (viandes, légumes, fruits, céréales, féculents, laitages...)

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) avec une part au moins égale, en valeur en euros, à 60 % des achats réalisés sur ces produits

- un repas végétarien est proposé chaque semaine pour la restauration scolaire.
- Il n'y aura pas de repas froid pendant la période d'hiver (pour la restauration scolaire, les crèches, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux))
- Les produits de 4èmes et 5èmes gammes sont limités au maximum (pour la restauration scolaire, les crèches, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux))
- Les charcuteries sont sans nitrites.
- Le jambon est de qualité de type « au torchon » sans nitrite. Il porte le Label Rouge. (pour la restauration scolaire, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux)). Pour les crèches, il est garanti sans antibiotiques et réduit en sel .
- 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 qui sont 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. (pour la restauration scolaire, les crèches, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux))
- 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 permettront 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. (pour la restauration scolaire, les crèches, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux))
- Les viandes hachées sont 100% muscle conformément au décret n°97-74 du 28 janvier 1997 modifié par le décret 97-298 du 27 mars 1997 réglementant la composition, la préparation et l'étiquetage des viandes hachées et préparations de viande. Elles auront une teneur en matière grasse inférieure ou égale à 5% (pour la restauration scolaire, les crèches, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux))
- Les volailles proposées auront été nourries par une alimentation végétale (100 % alimentation végétale). Elles sont fraîches et portent le Label Rouge ou Agriculture Biologique (AB) (pour la restauration scolaire, les crèches, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux))

- Les poissons sont frais une fois par mois Les poissons surgelés (simple congélation) sont plein filet, garantis sans arête. Ils portent les labels « Msc » et « Pêche Durable » (pour la restauration scolaire, les crèches, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux)).
- Le poisson pané est « plein filet » et contiendra au minimum 70 % de poisson
- Les produits reconstitués, émincés et hachés sont limités au maximum :
 - 2 hachés sur 20 repas
 - 2 émincés sur 20 repas
 - 1 panés sur 20 repas
 - Les cordons bleus, nuggets... peuvent être proposés 1 fois par mois. Ils doivent être de qualité et ne sont pas des produits reconstitués (produits à base de filets)
- Le plat protidique est accompagné d'un légume ou d'un féculent. Ces accompagnements sont variés d'un jour sur l'autre selon une fréquence qui suit les recommandations du GEMRCN
- Un service de frites fraîches est prévu une à deux fois par mois (scolaire)
- Les produits de maraîchage et d'arboriculture répondront aux critères de développement durable suivants (pour la restauration scolaire, les crèches, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux)):
 - Majoritairement bruts et frais
 - Prise en compte de la saisonnalité
 - Considération des circuits courts au bilan carbone vertueux
- En cas d'implantation d'une plateforme métropolitaine (légumerie) sur le territoire, le Concessionnaire doit privilégier le recours à cette source d'approvisionnement « local » pour leurs achats dans le but de développer l'économie local et de promouvoir une politique d'achat responsable et qualitative avec les producteurs.
- Les légumes surgelés sont de qualité « extra fins ». Leur provenance prendra en compte leur performance en matière de développement durable. (pour la restauration scolaire, les crèches, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux)).
- 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). (pour la restauration scolaire, les crèches, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux)).
- 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 .(pour la restauration scolaire, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux)).
- Les fromages à la coupe sont privilégiés (80%). Les fromages AOC/AOP sont présentés au minimum 4 fois / mois. (pour la restauration scolaire, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux)).

- Les produits laitiers, laitages et produits pour desserts (flans, crèmes ...) sont dits « de marque », les candidats précisent leur approvisionnement. Les DLC à date de mise à disposition en office sont d'un minimum de 10 jours. (pour la restauration scolaire, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux)). Pour les crèches, le Concessionnaire propose du lait de croissance et des laitages de croissance.
- Les pâtisseries maison sont préférées aux pâtisseries industrielles. Il est proposé au minimum 2 pâtisseries fraîches « maison » par mois (pour la restauration scolaire, les crèches, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux)).
- Les compotes maison sont privilégiées (pour la restauration scolaire, les crèches, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux)).
- Les assaisonnements sont variés et fabriqués maison. Les condiments ne sont pas en libre-service, mais fournis en fonction des mets proposés.
- 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 la restauration scolaire, les crèches, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux)). 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 (pour la restauration scolaire, les crèches, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux)).
- L'huile de palme est à proscrire ainsi que les huiles hydrogénées (pour la restauration scolaire, les crèches, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux)).
- Éviction des additifs classés 4 et limitation des additifs classés 3 (pour la restauration scolaire, les crèches, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux)).
- Le recours aux aliments industriels et transformés va à l'encontre des objectifs recherchés par la Collectivité. Leur utilisation ne peut être que très limitée, leur suppression est recherchée.
- Le pain du scolaire, des crèches et des restaurants municipaux est frais du jour en baguette de 400g. Le pain pour la résidence autonomie est proposé en petit pain individuel 50g. Les pains répondront 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. Plusieurs boulangeries fourniront les différents offices, les différentes crèches, la résidence autonomie et le(s) restaurant(s) municipal(aux).
- Le Concessionnaire tiendra à disposition des membres de la commission menus :
 - Les fiches de spécifications détaillées
 - Les fiches de traçabilité animales
 - Les fiches recettes
 - Les fiches techniques

- Les pourcentages utilisés de produits frais, de produits surgelés, et de produits appertisés

En cas de demande des membres de la commission des menus, ces informations doivent leur être transmises au moins 15 jours avant le service des repas

- La composition des produits est notée sur chaque reconditionnement alimentaire
- En cas d'épizootie avérée, le Concessionnaire peut déroger à certaines règles énoncées dans la présente convention. Il doit être force de proposition envers la Collectivité afin de proposer d'autres composantes permettant de respecter l'équilibre nutritionnel indispensable aux convives.

e) Engagements du Concessionnaire

Les engagements du Concessionnaire sont précisés en Annexe 12

Le Concessionnaire propose des actions d'amélioration de la prestation, notamment lors des commissions des menus.

50e. HORAIRES ET CONDITIONS DU SERVICE DE RESTAURATION

A. LES RESTAURANTS SCOLAIRES et des CENTRES DE LOISIRS

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

Les restaurants des centres de loisirs organisent le service des repas entre 11 h 30 et 13 h les Mercredis ainsi que pendant les petites et grandes vacances

B. LES RESTAURANTS COMMUNAUX

Les restaurants de LA TOURTELLE et de LAKANAL destinés à accueillir les agents communaux, les étudiants et les enseignants assurent le service des repas entre 12 h et 14 h tous les jours de la semaine

C. LES CRÈCHES

Les repas sont servis aux enfants entre 11h et 11h30

D. LA RÉSIDENCE AUTONOMIE

Le déjeuner est servi à partir de 12h00, du lundi midi au samedi

Le dîner est servi à partir de 18h30 du lundi au vendredi (possibilité de prendre le repas en studio)

51e. NOMBRE DE REPAS ET CONDITIONNEMENT

Le prestataire doit préparer un nombre de repas suffisant pour servir tous les usagers. La gestion des repas occasionnels, c'est-à-dire la préparation du nombre de repas supplémentaires, et l'organisation de la livraison de ces repas, est de la responsabilité du prestataire.

Les agents de logistique sont équipés d'un téléphone portable pour une grande réactivité dans l'ajustement du nombre de repas sur les écoles 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 servira 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 servi
- pour les enfants le nombre de repas ajustés le matin du jour de consommation

52e. APPROVISIONNEMENT, 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 des menus selon les dispositions du paragraphe 56e.

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

C. 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 ...).

L'attitude des chauffeurs / livreurs doit être exemplaire en matière de conduite et de sécurité et notamment à l'approche des sites scolaires lors des entrées et sorties de cours. Ils respectent les consignes de sécurité en matière d'ouverture et de fermetures des portails d'accès aux écoles et aux crèches.

Les conditions d'accès aux écoles et aux crèches ont été réduites en application du dispositif Vigipirate dans le cadre du risque attentat. L'Éducation Nationale et la collectivité refusent que des personnes étrangères aux écoles et aux crèches pénètrent dans les enceintes scolaires/ EAJE pendant les heures de cours. En conséquence, les livraisons doivent être effectuées comme suit :

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

- Aux horaires retenus par le Concessionnaire 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.
- Entre 8h00 et 8h45 pour la résidence autonomie

Horaires :

- Crèche : 10h00
- Scolaire et Centres de loisirs : 10h15 pour composantes en préparation et/ou chauffe / 11h00 composantes sans préparations et/ou chauffe
- Résidence autonomie : 10h00
- RM adultes : 11h00

Le Concessionnaire peut proposer un planning de livraisons à sa convenance respectant cette double contrainte. Tout autre fournisseur lié au Concessionnaire doit également veiller à respecter ces dispositions.

De façon générale, la Collectivité souhaite anticiper au plus tôt l'interdiction du recours aux conditionnements en plastique jetables pour l'ensemble du service restauration (crèches, scolaire, résidence autonomie et restaurant(s) municipal(aux)).

Les repas sont conditionnés en bac gastronormes, lorsque les installations sur les offices permettent le stockage et la remis en température.

Scolaire, crèches, restaurant(s) municipal(aux) et centre de loisirs : Base

Les repas sont servis aux enfants et aux adultes pendant le temps scolaire et pendant les centres de loisirs par le personnel de la Collectivité.

Toutes les opérations d'entretien courant des locaux et des ustensiles sont assurées par le personnel de la Collectivité. 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.

Scolaire, crèches, restaurant(s) municipal(aux) et centre de loisirs : Prestation Supplémentaire Éventuelle

Pendant la durée du marché, la Collectivité se réserve le droit de transmettre progressivement la gestion de certains offices.

Le Concessionnaire prendra à sa charge, aux conditions définies dans le BPU-DQE :

- Le service des repas aux enfants pendant le temps scolaire
- Toutes les opérations d'entretien courant des locaux et des ustensiles sont assurées par le personnel de la Collectivité positionné dans les offices. 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.

Résidence Autonomie :

Les repas sont servis aux résidents par le personnel du CCAS.

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

53e. LE FONCTIONNEMENT DE LA PRESTATION

A. LES MOYENS HUMAINS

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

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

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

Le Concessionnaire recrute et rémunère l'équipe de cuisine 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.

Le (la) responsable restauration, le (la) chef(fe) de production/cuisine, et le (la) responsable des offices correspondant(e)s des CV proposés sont obligatoirement les personnes qui assurent la gestion du site, lors de l'ouverture, et ce pour une durée minimale de 1 an sauf demande contraire de la Collectivité.

En cas d'insatisfaction récurrente de la Collectivité sur les prestations du (de la) responsable restauration, du (de la) chef(fe) de production/cuisine, et du (de la) responsable des offices (dont le management), le Concessionnaire doit le remplacer dans un délai de 15 jours après la réception de la demande écrite (par courrier ou courriel) de la Collectivité. Le(s) nouveau(x) C.V. sont soumis à l'approbation de la collectivité.

a) Représentants du Concessionnaire

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

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

Ce représentant doit pouvoir être joint pendant les horaires Mairie pour faire part des motifs d'insatisfaction majeure (sur les plats, la qualité, les toxi-infections, ...) et qui sont à minima entre 9 h et 12 h et entre 14 h et 17 h.

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

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

b) La formation professionnelle

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 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...).

De plus, le Concessionnaire s'attache à proposer des formations à son personnel lui permettant de maintenir un bon niveau de qualité de la prestation :

- Alimentation bio,
- HACCP,
- Diététique,
- Conception et présentation des plats,
- Service, accueil des convives
- Gestes et postures.
- Accréditation/Habilitation gaz et électricité

c) La prévention des risques professionnels

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

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

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

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

d) 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 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 Directeur Général du Concessionnaire.
- Les structures d'appui
- Précision des champs d'intervention et des positionnements géographiques

B. LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

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

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

Une attention particulière doit être portée et développée concernant : l'utilisation de produits éco-labellisés, le tri et la valorisation des 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 fournira des éléments permettant à la Collectivité de communiquer sur le sujet et ses résultats.

-La collectivité souhaite la mise en place d'une démarche permettant la « redistribution » des surplus alimentaires « encore consommables » de la production de repas du jour. Un partenariat doit être conclu avec une (des) association(s) locale(s). La Collectivité est obligatoirement associée aux choix des associations bénéficiaires.

-La collecte, pour compostage, des déchets alimentaires doit être assurée et organisée par le Concessionnaire pendant toute la durée du marché. Le compost produit est mis à disposition des services des espaces verts de la ville d'Aubagne

C. LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le gaspillage alimentaire est un axe de travail prioritaire pour la Collectivité 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 ville d'Aubagne met également en place des actions de sensibilisation pour lutter contre le gaspillage alimentaire, le Concessionnaire doit être partie prenante de ces actions.

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

Le concessionnaire doit également être pleinement engagé dans une démarche de redistribution des repas et/ou produits non consommés en conventionnant avec des plateformes collaboratives dans le domaine du gaspillage alimentaire pour la restauration collective (exemples : PROXIDON, Banque alimentaire...)

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

54e. CONTINUITÉ DU SERVICE

A. ENGAGEMENT DU CONCESSIONNAIRE

Le Concessionnaire s'engage pendant toute la durée du contrat à assurer la livraison normale des repas aux horaires entendus, sauf cas de force majeure.

Tout manquement déclenche le système de pénalité décrit dans les dispositions générales.

B. PROCÉDURES EN CAS DE RUPTURE DE FONCTIONNEMENT

Le Concessionnaire doit être en mesure de mettre en œuvre les procédures applicables en cas de rupture de fonctionnement et de garantir la continuité du service public.

C. STOCK DE SECOURS

Le Concessionnaire dispose sur place d'un menu de secours (stock de secours) qui est régulièrement changé afin de garantir les dates de péremption des denrées (optimales ou limites).

D. MODIFICATIONS PONCTUELLES

Toute modification ponctuelle due à une cause extérieure (modification du régime des congés scolaires, période de stage, modification du fait du Concessionnaire...) doit être sujette à information préalable entre les parties selon un préavis de 8 jours ouvrables, sauf dans le cas d'une grève du personnel du Concessionnaire

55e. 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 est tenu de procéder à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997 relatif aux établissements de restauration à caractère social.

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.

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

D. MESURES D'URGENCE

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

E. ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Le Concessionnaire délègue auprès d'un laboratoire externe le suivi hygiène et la réalisation d'analyses microbiologiques sur la cuisine centrale et sur les offices :

Cuisine centrale :

- Audit hygiène : 2/an
- Analyses bactériologiques : 12/an
- Lame de surface : 12/an
- Listeria : 4/an
- Analyse de l'eau : 1/an

Offices (écoles, crèches, residence autonomie, restaurants municipaux):

- Audit hygiène : 1/an
- Analyses bactériologiques: 2/an
- Lame de surface : 2/an
- Listeria : 1/an
- Analyse de l'eau : 1/an

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.

Une transmission directe du Laboratoire à la Collectivité des résultats d'analyses bactériologiques est exigée.

G. MESURES CORRECTIVES

En cas de non-conformité constatée sur les résultats, le responsable qualité du Concessionnaire est tenue 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.

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

I. PLATS TÉMOINS DANS LES OFFICES

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

Le Concessionnaire fournira, à chaque livraison, les denrées ou plats en quantités nécessaires à la confection de plats témoins sur chacune des offices (scolaires, crèches, résidence autonomie, restaurants municipaux.)

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.

TROISIÈME PARTIE : DISPOSITIONS DIVERSES

Chapitre. 12 Suivi et Contrôle de la Collectivité sur le Concessionnaire

56e. LE SUIVI

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

Les différents suivis sont adaptés aux activités : scolaire, centre de loisirs, crèches, restaurant(s) municipal(aux) et résidence autonomie.

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) (tableau à 12 colonnes) :
 - o Nombre de repas par typologie et par site
 - 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
 - o État des impayés
- Les tableaux de suivi du gaspillage alimentaire
- Le tableau de suivi des rénovations travaux (plan de charge, planning)
- Le tableau d'engagement produits
- Le tableau de suivi des dépenses d'entretien et maintenance, des dépenses de renouvellement et des travaux de second œuvre

- Le tableau de suivi des impayés et le solde des provisions pour impayés
- Le tableau de suivi des formations

B. LE SUIVI TRIMESTRIEL

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

- Indicateurs EGalim (produits SIQO dont bio)
- Indicateurs produits : frais, locaux, circuit-court,

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

C. LES COMMISSIONS DES MENUS

Les commissions des menus servent, pour chacune des typologies de convives (crèche, scolaire, restaurants municipaux, résidence autonomie) à :

- Donner une appréciation globale sur la prestation fournie, notamment en se basant sur les contrôles demandés dans les paragraphes 56^e E et 57e
- 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.

La fréquence prévue des réunions est d'une par trimestre pour le scolaire, le centre de loisirs, les crèches, le(s) restaurant(s) municipal(aux) et d'une par mois pour la résidence autonomie. La Collectivité 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.

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.

L'ordre du jour type est :

- Point divers généraux,
- Traitement des points de détails spécifiques,
- Étude des menus de la période à venir,
- Planification des prestations exceptionnelles diverses (manifestations, repas à thème, animations ...),
- Prise en compte des remarques et des demandes de modification,
- Suivi des actions correctives et préventives précédentes,
- Appréciation globale.

Cette commission est préparée de manière préalable entre le Concessionnaire et la Collectivité 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 DDE et au CCAS pour la résidence autonomie (les contacts sont communiqués au concessionnaire)

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

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'une situation lors de la commission suivante.

Les participants à ces réunions sont :

Pour la collectivité

- Des membres permanents à la DDE
- Des membres invités par la Collectivité (Elu(s), parents, enfants...)

Pour le Concessionnaire

- Le représentant auprès de la Collectivité
- 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...)

D. COMITÉ DE PILOTAGE

Un comité de pilotage aura lieu chaque fin de trimestre en présence de l'Autorité du Concessionnaire, de l'Autorité du Concédant et ses représentants (commande publique, comptabilité, DDE) et permettra :

- De lister tous les défauts de prestations rencontrés et les actions correctives proposées ou restants à proposer
- D'identifier un plan de progrès et de performance nécessitant un aménagement (non-substantiel) du présent contrat.
- De chiffrer les pénalités applicables (sauf clause dérogatoire pour les pénalités les plus graves, cf. chapitre 37 dédié aux pénalités.

-Une médiation quant aux dysfonctionnements constatés par la Collectivité et/ou par le Concessionnaire

E. PROGRAMMES QUALITATIFS (CONTRÔLE DU RESPECT DES PRESCRIPTIONS QUALITATIVES)

Le Concessionnaire prépare pour chaque commission des menus un bilan du respect des spécifications et tiendra 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

Bilan des fréquences d'apparition des aliments.

Bilan des remarques des usagers et de la Collectivité.

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

Part et Nature des différents produits alimentaires utilisés.

b) Données quantitatives

Suivi des quantités achetées et distribuées.

Bilan des quantités en stocks.

c) Indicateurs qualitatifs mesurables

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

57e. TRANSMISSION DES DOCUMENTS DE CONTRÔLE A LA COLLECTIVITÉ

Pour permettre la vérification et le contrôle du fonctionnement des conditions techniques et financières, le Concessionnaire produit pour chaque commission des menus, des comptes rendus sur le nombre de repas effectivement distribués, sur l'élaboration des menus, une synthèse des audits de contrôle hygiène (analyses et audits) (paragraphe 59e).

Enfin pour permettre à la Collectivité de suivre et de contrôler le fonctionnement du service public de restauration, le Concessionnaire fournit chaque année, avant le 1^{er} octobre un pré-rapport annuel comprenant un compte-rendu d'activité, un compte-rendu technique et un rapport financier portant sur le dernier exercice clos conformément aux dispositions prévues.

Ce pré-rapport permettra au travers d'échanges entre la Collectivité et le Concessionnaire d'affiner la rédaction du CRA définitif remis au plus tard le 31 décembre de chaque année.

Le retard dans la production de ce rapport entraîne l'application des pénalités de retard définies au paragraphe 39^e

58e. DOCUMENTS PRÉVISIONNELS

A. 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. La Collectivité veut donc voir 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, CICE) 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 auront servi à bâtir ces comptes et lui serviront à tous les rapports annuels.

59e. COMPTES-RENDUS DE FIN D'ANNÉE

A. COMPTE-RENDU D'ACTIVITÉ

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 paragraphe 60e, et d'un état des stocks en quantité. IL renseigne la part des denrées utilisées pour les catégories suivantes : Produits BIOS, Produits à faible impact environnemental, Produits issus de l'agriculture raisonnée, Produits Labellisés.
- Le nombre total de repas
Il convient de distinguer dans des tableaux séparés :
 - Le nombre de repas servis par typologie de repas et leur évolution (facturation Collectivité),
 - Le nombre total de repas facturés aux familles, par typologie
 - Le nombre de repas servis au(x) restaurant(s) municipal(aux) (part alimentaire supportée par les agents)
 - Le nombre de passages annuels facturés à la collectivité
- Le personnel, Il s'agit de la liste nominative des effectifs du service en nombre et qualification des agents et l'évolution de leur rémunération, ainsi que des taux de rotation et d'absentéisme du personnel et de leur formation et de leur évolution.
- Un bilan quantitatif et qualitatif des animations réalisées dans lequel il porte un regard critique sur l'adhésion des enfants.
- Le tableau de bord « Développement Durable »
- Les modifications éventuelles de l'organisation du service. Les évolutions significatives sont analysées par le Concessionnaire et justifiées à la Collectivité. Des justificatifs peuvent être demandés par la Collectivité.

- La valorisation des actions engagées visant à redonner aux associations locales les surplus de production de repas.
- La valorisation des actions engagées pour la collecte et le compostage des déchets alimentaires.
- Les actions engagées visant à lutter contre le gaspillage alimentaire.

B. COMPTE-RENDU TECHNIQUE

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

- Contrat d'entretien préventif des matériels et dépenses afférentes
- Entretien curatif des matériels et dépenses afférentes
- Achats d'équipements et de matériels effectués en renouvellement par nature et par montant
- 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

Il comprend quatre éléments :

a) Une analyse des conditions financières d'exploitation

Ce document rappelle les conditions économiques générales de l'exercice, il met en évidence les cas où une ou plusieurs conditions de révision des conditions financières du contrat sont réunies. 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.

Ce compte est fourni à la Collectivité.

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

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

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

Le Concessionnaire doit préciser toute dotation ou toute reprise de provisions (pour risque, charges ou dépréciation d'éléments d'actifs) en les justifiant et les hypothèses présidant à la détermination des charges indirectes, le cas échéant (à titre d'exemple, la clé de répartition pour l'affectation des frais de structure et de siège au contrat).

c) Un bilan

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

Ce bilan comprend :

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

d) Des annexes

- **Chiffre d'affaires**
Le Concessionnaire présente une décomposition du chiffre d'affaires figurant dans son compte de résultat par type d'utilisateur et par type de prestation.
- **Charges d'exploitation**
Le Concessionnaire présente une décomposition des charges d'exploitation figurant dans son compte de résultat par type de repas et par type de prestation.

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

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

- **Frais personnel**
L'évolution des frais de personnel est analysée par le Concessionnaire et justifiée auprès de la Collectivité.
- **Frais administratifs et provisions pour créances douteuses**
Ces frais peuvent recouvrir des fournitures, des honoraires de gestion, de comptabilité, de sous-traitance informatique, de conseil juridique. Le Concessionnaire donne la liste précise par catégorie des frais concernés et le mode de prise en charge facilement contrôlable par la Collectivité.

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

Les créances impayées restées à la charge du Concessionnaire peuvent faire l'objet d'une provision pour créance douteuse sous réserve que le détail de la provision soit exposé dans le bilan des impayés remis à la Collectivité chaque trimestre, et que toutes les diligences pour le recouvrement aient été mises en œuvre par le Concessionnaire.

- Indicateurs de gestion des impayés
Un état des impayés est fourni par le Concessionnaire, qui récapitule :
 - La liste des impayés en cours de traitement à la clôture,
 - La proportion d'impayés par rapport aux créances sur les usagers et son évolution mensuelle sur l'exercice,
 - Les mouvements de provisions sur créances douteuses pendant l'exercice,
 - Les pertes de créances irrécouvrables encourues dans le courant de l'exercice, et les justificatifs associés (décision de justice).

60e. CONTRÔLES EXERCÉS PAR LA COLLECTIVITÉ

Pendant la durée d'exploitation du service, la Collectivité se réserve la possibilité d'effectuer des contrôles. Notamment : un contrôle de l'entretien, un contrôle hygiénique et sanitaire, un contrôle quantitatif et qualitatif des menus et des repas et un contrôle des mesures de sécurité. Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment, et éventuellement par l'intermédiaire d'agents d'intervenants spécialisés choisis par la Collectivité 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 la Collectivité à l'ensemble des locaux et aux documents du Concessionnaire afférents à la prestation (ses bons de commande, ses documents de traçabilité, ...)

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

Chaque mois, le Concessionnaire communique à la Collectivité le nombre de repas distribués, ventilés par établissement et par catégorie.

La Collectivité a le droit de contrôler les renseignements donnés dans les comptes rendus techniques et financiers. À cet effet, ses agents intervenants accrédités peuvent procéder sur place et sur pièces à toute vérification utile pour s'assurer du 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.13 Responsabilités et Assurances

61e. RESPONSABILITÉS ET ASSURANCES DE LA COLLECTIVITÉ

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

La Collectivité déclare être assurée 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 elle conserve la responsabilité et qui ne sont

pas mis à la disposition du Concessionnaire, mais qui sont par ailleurs utilisés partiellement par ce dernier dans le cadre de l'exécution de sa mission.

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

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

62e. 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 Collectivité (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 de la Collectivité.
- Le Concessionnaire est seul responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient survenant du fait des équipements mis à sa disposition et figurant en Annexe 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 la Collectivité conserve la disposition et qui sont par ailleurs utilisés partiellement par le Concessionnaire, celui-ci souscrit une assurance couvrant les garanties de recours des voisins et des tiers.
- La Collectivité fait son affaire de toute réclamation qui peut être formulée quant à l'implantation ou à l'existence des installations du service concédé, sous réserve que leur exploitation soit conduite suivant les dispositions du présent contrat.

B. EXPLOITATION DU SERVICE ET RESPONSABILITÉ CIVILE

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

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

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

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

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

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

C. CLAUSES GÉNÉRALES

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

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

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

D. OBLIGATIONS DU CONCESSIONNAIRE EN CAS DE SINISTRE

Le Concessionnaire doit prendre toutes dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution du service, que ce soit du fait du sinistre ou du fait des travaux de remise en états engagés à la suite du sinistre, sous réserve des dispositions des paragraphes 40e et 41e.

En cas de sinistre affectant les immeubles et équipements, l'indemnité versée par les compagnies est intégralement affectée à la remise en état de l'ouvrage et de ses équipements. À ce titre, les indemnités sont réglées à la Collectivité qui doit charger le Concessionnaire de superviser les travaux de remise en état, sans n'affecter en rien l'estimation de la valeur des biens avant le sinistre.

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

63e. JUSTIFICATION DES ASSURANCES

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

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

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

64e. CLAUSE DE RÉEXAMEN

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.

65e. FORCE MAJEURE

Toute invocation de la force majeure nécessite la réalisation des conditions suivantes :

-l'évènement doit être extérieur aux parties

-il doit être imprévisible

-il doit être irrésistible : l'exécution du contrat doit être rendue totalement impossible et aucune solution de substitution ne doit pouvoir être mise en place à titre temporaire ou définitif

Il appartient toutefois aux parties de tout mettre en œuvre pour atténuer au maximum l'impact en prenant des mesures adéquates au regard des circonstances

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

En cas d'évènement 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 à l'Article 27° 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.

66e. THÉORIE DE L'IMPRÉVISION

En cas de possibilité de poursuite des obligations contractuelles, mais de façon plus onéreuse, la théorie de l'imprévision peut être invoquée en cas :

-d'évènements imprévisibles

-d'évènements extérieurs aux parties

Qui est de nature à bouleverser l'économie du marché en l'absence de mécanisme de compensation alors même que les parties continuent d'exécuter le contrat.

La compensation doit faire l'objet d'une demande écrite établie par lettre recommandée avec accusé de réception dans des délais raisonnables suite au déclenchement de l'évènement permettant de soulever cette théorie (délai de 3 mois maximum). Cette demande de compensation fait l'objet d'une négociation qui doit être agréée par la Collectivité permettant l'établissement d'un avenant.

La Collectivité se réserve le droit de rejeter la demande de compensation émise par le Concessionnaire. Celui-ci peut alors saisir le Tribunal Administratif territorialement compétent.

Durant la phase de négociation, le concessionnaire doit obligatoirement assurer une continuité de service en respectant les termes du contrat initial (facturation) sous peine de se voir appliquer les pénalités prévues au présent contrat, ainsi que les sanctions qui peuvent en découler.

Chapitre. 15 Annexes

Annexe 1 : Délibération du conseil municipal du 22092022

Fichier joint

Annexe 2 : Détail des fréquentations estimées

Fichier joint

Annexe 3 : Liste des points de distribution, plan des offices, restaurants et de la cuisine centrale

Fichier joint

Annexe 4 : Inventaire matériel cuisine centrale, offices scolaire, offices des crèches et restaurant(s) municipal(aux) / Prévision de Travaux

Fichier joint

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

Fichier joint

Annexe 6 : Éléments du personnel / Organisation

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

Fichier joint

Annexe 10 : Règlement de service

Fichier joint

Annexe 11 : Décomposition des prix unitaires (A/B/C)

Fichier joint

Annexe 12 : Engagements qualitatifs fournisseurs et produits

Fichier joint

Annexe 13 : Convention d'occupation du domaine public

En cours