

AUBAGNE

**CONVENTION DE DELEGATION
DU SERVICE PUBLIC DE RESTAURATION
MUNICIPALE de la ville d'AUBAGNE**



Table des matières

PREMIERE PARTIE : DISPOSITIONS GENERALES.....	6
1er. FORMATION DU CONTRAT.....	6
Chapitre .1 Economie générale et durée du contrat.....	6
2e. DEFINITION DE LA CONCESSION.....	6
3e. DUREE ET ECHEANCIER D'EXECUTION DU CONTRAT.....	6
4e. RESPONSABILITE DU DELEGATAIRE.....	7
Chapitre 2. Objet et étendue du contrat.....	7
6e. EXCLUSIVITE DU SERVICE.....	8
7e. OBLIGATIONS MISES A LA CHARGE DU DELEGATAIRE.....	8
8e. OBJET ET PORTEE DU CONTRAT.....	8
9e. UTILISATION DU MATERIEL DE LA CONCESSION.....	10
10e. SOUS-TRAITANCE.....	10
11e. CESSION DU CONTRAT.....	10
Chapitre. 3 Moyens alloués par la Collectivité.....	11
12e. LOCAUX, MATERIELS ET MOBILIER.....	11
13e. FOURNITURES ET FLUIDES.....	11
14e. CONTROLE PAR LA COLLECTIVITE.....	13
15e. CONTRATS DU SERVICE AVEC DES TIERS.....	13
Chapitre. 4 Régime du personnel.....	13
16e. STATUT DU PERSONNEL.....	13
17e. AGENTS DU DELEGATAIRE.....	14
18e. PERSONNEL DE LA COLLECTIVITE EN POSITION DE DETACHEMENT.....	14
Chapitre. 5 Régime des travaux et entretien.....	15
19e. NETTOYAGE, ENTRETIEN COURANT ET SPECIFIQUE.....	15
20e. TRAVAUX DE GROS ENTRETIEN, REPARATIONS, RENOUVELLEMENT et AMENAGEMENTS..	16
A.MATERIELS ET EQUIPEMENTS.....	16
B.LOCAUX ET BIENS IMMOBILIERS.....	16
C. FRAIS D'INVESTISSEMENT DANS LES OFFICES.....	17
21e. EXECUTION D'OFFICE DES TRAVAUX D'ENTRETIEN QUI INCOMBENT AU DELEGATAIRE.....	17
22e. TRAVAUX D'EXTENSION EN COURS DE CONTRAT.....	18
Chapitre .6 Exploitation du service.....	18
23e. PRINCIPES GENERAUX DE L'EXPLOITATION.....	18
24e. REGLEMENTS DU SERVICE.....	18
25e. PRESCRIPTIONS TECHNIQUES.....	19
Chapitre. 7 Clauses financières.....	19
26e. CADRE GENERAL.....	19
26.1 : REMUNERATION DU DELEGATAIRE.....	19

26.2 : FINANCEMENT DE L'INVESTISSEMENT	19
27e. PRIX UNITAIRE DES REPAS	20
A.CATEGORIES DE DEPENSES.....	20
B.CALCUL DU PRIX INITIAL POUR CHAQUE TYPE ET CATEGORIE DE REPAS	20
28e. AJUSTEMENT DU PRIX UNITAIRE DES REPAS EN FONCTION DU NOMBRE DE REPAS	
EFFECTIVEMENT DISTRIBUES.....	21
29e. REVISION DES PRIX UNITAIRES DES REPAS	21
30e. TARIF DES REPAS.....	22
31e. TRANSFERTS FINANCIERS ENTRE LA COLLECTIVITE ET LE DELEGATAIRE	22
A.PARAMETRES FINANCIERS.....	22
B.CALCULS DES TRANSFERTS	22
C.TRANSFERTS FINANCIERS VERSES PAR LA COLLECTIVITE AU DELEGATAIRE	22
D.TRANSFERTS FINANCIERS VERSES PAR LE DELEGATAIRE A LA COLLECTIVITE.....	23
32e. PERCEPTION ET ENCAISSEMENT DU TARIF DES REPAS AUPRES DES USAGERS	23
A.MODALITES D'INSCRIPTION, DE PERCEPTION ET D'ENCAISSEMENT	23
B.MODE DE PAIEMENT ET D'ENCAISSEMENT.....	24
C.FACTURATION DES REPAS	24
33e. PAIEMENT DES OPERATIONS EXCEPTIONNELLES SUR DEVIS.....	25
34e. REEXAMEN DES CONDITIONS FINANCIERES ET PROCEDURE ASSOCIEE	25
Chapitre. 8 Régime fiscal.....	25
35e. DISPOSITIONS FISCALES.....	25
36e. TRANSFERT DE LA TVA.....	25
Chapitre. 9 Garanties, Sanctions et Contentieux.....	26
37e. CAUTIONNEMENT	26
38e. SANCTIONS PECUNIAIRES : LES PENALITES	26
39e. SANCTION COERCITIVE : LA MISE EN REGIE PROVISOIRE.....	27
40e. MESURES D'URGENCES.....	28
41e. SANCTION RESOLUTOIRE : LA DECHEANCE	28
42e. ELECTION DE DOMICILE	28
43e. JUGEMENT DES CONTESTATIONS.....	28
Chapitre. 10 Fin de la Concession.....	28
44e. CESSION DE LA CONCESSION.....	28
45e. CONTINUITE DU SERVICE EN FIN DE CONCESSION	29
46e. REMISE DES INSTALLATIONS.....	29
47e. REPRISE DES BIENS	29
48e. RESILIATION DU CONTRAT.....	29
DEUXIEME PARTIE : DISPOSITIONS TECHNIQUES.....	31
Chapitre. 11 Définition du service.....	31
49e. INVENTAIRE DES BIENS IMMOBILIERS CONFIES AU DELEGATAIRE.....	31
50e. REMISE DES INSTALLATIONS EN DEBUT DU CONTRAT	31
51e. REMISE EN COURS DE CONTRAT DES INSTALLATIONS NEUVES.....	31
Chapitre .12 Exploitation	31

52e. GENERALITES	31
A. CARACTERISTIQUES D'UN REPAS	31
B. LA COMPOSITION DE L'OFFRE DE RESTAURATION.....	32
C. LES ANIMATIONS- Fourniture du matériel	33
D. COMMUNICATION	33
E. FORCE MAJEURE	33
F. AFFICHAGE DES MENUS.....	34
G. LES PRESTATIONS ANNEXES	34
H. REGLEMENTATION	34
I. SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES	37
J. SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES.....	37
a) LA PREPARATION DES ALIMENTS	37
b) LA TEMPERATURE DES PLATS.....	37
K. SPECIFICATIONS QUANTITATIVES.....	37
L. DISPOSITIONS DIVERSES	37
M. ENGAGEMENTS DU DELEGATAIRE	39
53e. HORAIRES ET CONDITIONS DU SERVICE DE RESTAURATION.....	39
A. LES RESTAURANTS SCOLAIRES et des CENTRES DE LOISIRS	39
B. LES RESTAURANTS DES AGENTS COMMUNAUX.....	39
C. LES AUTRES RESTAURANTS.....	39
54e. NOMBRE DE REPAS ET CONDITIONNEMENT.....	39
55e. APPROVISIONNEMENT, TRANSPORT, LIVRAISON et SERVICE DES REPAS.....	40
A. CONDITIONS GENERALES D'APPROVISIONNEMENT	40
B. SUIVI DES QUANTITES D'ALIMENTS	40
C. TRANSPORT DES REPAS ET LIVRAISON DES REPAS.....	40
D. SERVICE DES REPAS	40
56e. LE FONCTIONNEMENT DE LA PRESTATION	40
A. REPRESENTANTS DU DELEGATAIRE.....	40
B. LA COMMISSION MENUS.....	41
57e. CONTINUITE DU SERVICE.....	42
A. ENGAGEMENT DU DELEGATAIRE	42
B. PROCEDURES EN CAS DE RUPTURE DE FONCTIONNEMENT	42
C. STOCK TAMPON.....	42
D. MODIFICATIONS PONCTUELLES	42
58e. PRESTATIONS D'HYGIENE ET RESPECT DES PRESCRIPTIONS QUALITATIVES.....	42
A. PROVENANCE DES REPAS	42
B. AGREMENT DES CUISINES	42
C. RESPECT DES REGLES D'HYGIENE	42
D. MESURES D'URGENCE	42
E. ANALYSES MICROS BIOLOGIQUES	43
F. RESULTATS DES ANALYSES.....	43
G. MESURES CORRECTIVES	43
H. MESURES EN CAS DE PROBLEME GRAVE	43
I. ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DANS LES OFFICES	43
J. AUDITS HYGIENE DANS LES OFFICES	43

TROISIEME PARTIE : DISPOSITIONS DIVERSES	45
Chapitre. 13 Contrôle de la Collectivité sur le Déléataire	45
59e. TRANSMISSION DES DOCUMENTS DE CONTROLE A LA COLLECTIVITE.....	45
60e. DOCUMENTS PREVISIONNELS.....	45
A. PROGRAMMES QUALITATIFS (CONTROLE DU RESPECT DES PRESCRIPTIONS QUALITATIVES).....	45
B. COMPTES PREVISIONNELS.....	46
61e. COMPTES-RENDUS DE FIN D'ANNEE.....	46
A. COMPTE-RENDU D'ACTIVITE	46
B. COMPTE-RENDU TECHNIQUE	46
C. RAPPORT ANNUEL FINANCIER.....	46
62e. CONTROLES EXERCES PAR LA COLLECTIVITE	48
Chapitre .14 Responsabilités et Assurances.....	49
63e. RESPONSABILITES ET ASSURANCES DE LA COLLECTIVITE.....	49
64e. RESPONSABILITES ET ASSURANCES DU DELEGATAIRE.....	49
A. ASSURANCES LIEES AUX BIENS UTILISES PAR LE DELEGATAIRE	49
B. EXPLOITATION DU SERVICE ET RESPONSABILITE CIVILE.....	50
C. CLAUSES GENERALES	50
D. OBLIGATIONS DU DELEGATAIRE EN CAS DE SINISTRE	50
65e. JUSTIFICATION DES ASSURANCES	50
Chapitre. 15 Annexes.....	51

PREMIERE PARTIE : DISPOSITIONS GENERALES

1er. FORMATION DU CONTRAT

La commune d'AUBAGNE, ci après dénommée la Collectivité, a décidé par délibération en date du 16/12/2015 d'approuver le principe d'une délégation du service public pour la gestion de son service de restauration scolaire et municipale. (Annexe 1)

La Collectivité, par délibération en date du 06/07/2016, (Annexe 1 bis), a autorisé Mr Gérard GAZAY, Maire d'AUBAGNE à signer le présent contrat.

La société SOGERES Ci-après dénommée le Déléataire, représentée par Thierry PERSON son Président, dûment habilité à signer les présentes, accepte de prendre en charge la gestion du service concédé, dans les conditions du présent contrat.

Chapitre .1 Economie générale et durée du contrat

2e. DEFINITION DE LA CONCESSION

La Collectivité, en confiant à la société SOGERES 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 ses annexes.

Hormis les travaux d'entretien et ceux confiés au Déléataire par le présent contrat, les autres travaux concernant les ouvrages du service seront exécutés par la Collectivité conformément au Code des marchés publics.

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

Le Déléataire, responsable du fonctionnement du service, le gère conformément au présent traité. 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. DUREE ET ECHEANCIER D'EXECUTION DU CONTRAT

La durée du présent contrat de concession est fixée à 7 (sept) ans.

Le contrat prend effet à compter du 01/08/2016 et se termine en tout état de cause le 31 Août 2023.

Le contrat comprend indivisiblement deux phases :

PHASE I

Cette phase est une phase de préouverture qui devrait prendre fin le 31 août 2016.

Pendant celle-ci le Déléataire se charge :

- de la préparation du démarrage de la phase II sur les plans production, distribution et organisation générale,
- de la formation du personnel, à la confection, au conditionnement, au transport, à la conservation des repas, à leur remise en température, selon la technique de la liaison froide et dans le respect des normes diététiques et sanitaires.

PHASE II

Dans cette seconde phase, la SOCIETE assurera, sous le contrôle de la COLLECTIVITE, la gestion de la restauration.

A compter du démarrage de l'exploitation du service de restauration, à savoir le 01/09/2016, le délégataire assure les missions définies au paragraphe 8 du présent contrat.

En cas de retard dans le commencement de l'exécution du présent traité, le Délégataire s'engage à assurer, par tout moyen adéquat, le service de restauration. Les frais supplémentaires découlant de retards imputables au Délégataire sont pris en charge par celui-ci. Dans ce cas, une pénalité lui sera 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 pourra néanmoins être prolongé :

- Pour une durée maximale d'un an pour un motif d'intérêt général
- Lorsque l'exploitant 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 pourraient être amortis pendant la durée initialement prévue que par une augmentation des tarifs manifestement excessive.
Dans ce cas, la prolongation ne pourra excéder la durée d'amortissement, la conclusion de l'avenant devra respecter, le cas échéant cette condition.

4e. RESPONSABILITE DU DELEGATAIRE

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

Le Délégataire est tenu de couvrir sa responsabilité civile par une police d'assurance, dont la copie est jointe en Annexe 2 des présentes.

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

Chapitre 2. Objet et étendue du contrat

Le contrat s'applique à une délégation de service public de restauration conforme aux dispositions de la Loi n°93-122 du 29/01/1993.

Le Délégataire exploitera 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 fabrication des repas
- La livraison des repas dans tous les offices de restauration
- L'inscription des enfants au service de restauration
- La facturation des tarifs des repas pris sur le temps scolaire aux familles ainsi que les tarifs des repas des agents communaux
- Le recouvrement des factures émises
- Les aménagements et travaux prévus au présent contrat

Sont considérés comme locaux mis à la disposition du Délégataire, 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). Le bon fonctionnement des matériels situés dans les offices des écoles, des crèches de la ville, des restaurants accueillant les agents communaux et de la résidence pour personnes âgées est également sous la responsabilité du Délégataire.

6e. EXCLUSIVITE DU SERVICE

Pendant sa durée, le contrat de concession confère au Délégataire 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 Délégataire dispose des ouvrages et installations nécessaires au service, dans les conditions définies au présent contrat.

Le délégataire dispose également du droit exclusif d'entretenir les installations concédées, ainsi que tous ouvrages nécessaires au service.

7e. OBLIGATIONS MISES A LA CHARGE DU DELEGATAIRE

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

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

A cette fin, le Délégataire 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.

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

Le Délégataire assure le suivi de ce contrôle de façon permanente et en tire les actions correctives nécessaires.

Le bilan des dysfonctionnements et les actions correctives du Délégataire 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.

De même, les aménagements proposés par le Délégataire pour les salles à manger des écoles, des centres de loisirs et du restaurant communal de la TOURTELLE devront permettre aux enfants et aux adultes de profiter d'un moment de repos, de détente et de ressourcement attendu lors de la pause méridienne.

L'utilisation maximale de produits frais et notamment en matière de fruits et de légumes nécessitera de la part du Délégataire l'aménagement d'une légumerie au sein de la cuisine centrale.

8e. OBJET ET PORTEE DU CONTRAT

Le Délégataire a pour mission d'assurer :

- ♦ la production de repas pour les écoles, les centres de loisirs, les crèches, les personnes âgées, les agents communaux et les convives extérieurs identifiés en Annexe 3. Cette mission de production de repas comprend l'élaboration de menus en conformité avec les prescriptions qualitatives, nutritionnelles et organoleptiques définies à l'article 52 du présent contrat et validés par le nutritionniste ou le diététicien du Délégataire, en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène applicables,
- ♦ le transport et la livraison des repas fabriqués aux points de distribution mentionnés en Annexe 4,
- ♦ la maintenance et le renouvellement de son propre matériel nécessaire à l'exploitation du service,
- ♦ l'entretien des locaux, la maintenance et le renouvellement des matériels mis à la disposition du Délégataire par la Collectivité dans les conditions prévues par le présent contrat
- ♦ 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. En sus de cette mission de contrôle, le Délégataire doit réaliser les prélèvements pour les plats témoins,

- ♦ la fourniture par le Déléataire d'un matériel de pointage informatique et d'un programme de gestion des inscriptions et de la facturation.
- ♦ la participation à l'information en matière nutritionnelle dans les conditions prévues dans le présent contrat.
- ♦ L'aménagement d'une légumerie au sein de la cuisine centrale ainsi que la modernisation des espaces salle à manger des offices de restauration scolaire, des centres de loisirs et des restaurants communaux de la ville.
- ♦ la mission de gestion et de comptabilité qui comprend :
 - la mission de facturation aux différents usagers,
 - la mission de recouvrement,
 - la mission de gestion des retards de paiement,
 - la mission de gestion des impayés pour les usagers des restaurants scolaires des écoles publiques et pour les agents communaux.
 - l'inscription des enfants 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 POUR LES PERSONNELS MUNICIPAUX
Déjeuners pour les enfants et les adultes chargés de la surveillance des enfants et du service des repas	Déjeuners pour les enfants et les adultes chargés de la surveillance des enfants et du service des repas	Déjeuners pour les personnels municipaux 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 RESIDENCE POUR PERSONNES AGEES ET POUR LES POMPIERS	REPAS POUR L'AGGLO	REPAS POUR LES CONVIVES DE SAINT THOMAS ET LA BASTIDE
Déjeuners et Diners	Déjeuners pour les adultes	Déjeuners pour les convives
Période : Tous les jours de l'année (365/365)	Période : Toute l'année	Période : toute l'année civile
	Ne sont pas compris dans la période : Samedis, Dimanches et Jours Fériés	Ne sont pas compris, les Samedis, Dimanches et Jours Fériés

REPAS POUR LES ETUDIANTS	REPAS POUR LES ENFANTS DES CRECHES
Déjeuners pris au restaurant communal LAKANAL	Déjeuners pris dans les crèches
Période : Tous les jours de l'année pendant la période universitaire	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 et Jours Fériés et vacances universitaires	Ne sont pas compris dans la période : Samedis, Dimanches, Jours Fériés et les périodes de fermeture

La liste des points de distribution et les caractéristiques de la cuisine centrale figurent en Annexe 5 du présent contrat. Cette annexe indique l'adresse de chacun des sites ainsi que les caractéristiques de chacun d'entre eux.

9e. UTILISATION DU MATERIEL DE LA CONCESSION

Le Délégué pourra 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 6. Cette utilisation ne devra pas perturber le service public de la Collectivité qui restera en tout état de cause la priorité du Délégué.

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

Dans tous les cas, il ne sera 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 Délégué a l'obligation formelle d'informer préalablement la Collectivité de toute démarche commerciale visant à augmenter l'activité de la cuisine centrale.

10e. SOUS-TRAITANCE

La Collectivité peut autoriser le Délégué à sous-traiter 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 sous-traitance et du nom du sous-traitant aux fins d'obtenir l'autorisation expresse de la Collectivité.

La sous-traitance 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 Délégué fait son affaire de tout contentieux qui pourrait survenir du fait, ou à l'occasion de cette sous-traitance. Tous les contrats passés par le Délégué 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 Délégué dans le cas où il serait mis fin à la concession et, le cas échéant, d'y mettre fin.

Le sous-traitant ne peut de lui-même, sous-traiter sans l'accord de la Collectivité.

11e. CESSIION DU CONTRAT

Toute cession partielle ou totale du contrat ne peut avoir lieu sans une autorisation expresse résultant d'une délibération de l'assemblée délibérante de la ville 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.

Chapitre. 3 Moyens alloués par la Collectivité

12e. LOCAUX, MATERIELS ET MOBILIER

L'ensemble des immeubles, locaux et terrains dont la liste figure en Annexe 5 est mis à la disposition du Délégué.

Il s'agit de la cuisine centrale, des locaux techniques attenants, des offices des écoles, des offices des crèches, des restaurants municipaux de l'office de la résidence pour personnes âgées. Les locaux des clients extérieurs ne rentrent pas dans le périmètre sous la responsabilité du Délégué.

La Collectivité met à la disposition du Délégué un local nu destiné à accueillir le personnel du Délégué qui aura en charge les inscriptions des enfants au service restauration, la facturation et les encaissements des repas auprès des familles. A ce titre le Délégué versera une redevance mensuelle de 300€ par émission d'un titre de recettes par la Collectivité. Cette redevance sera révisée dans les mêmes conditions que les tarifs des repas tels que définis au présent contrat.

S'agissant des locaux, le Délégué 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.

Un inventaire quantitatif et qualitatif distinguant les biens mobiliers et les biens immobiliers de la concession sera établi contradictoirement par la Collectivité et le Délégué à la prise d'effet du présent contrat.

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

Le plan de renouvellement des matériels de la cuisine centrale et des offices de remise en température annexé aux présentes prévoit les dates de renouvellement envisagées ainsi que les coûts correspondants.

Le Délégué prendra soin du matériel et le restituera en fin de contrat dans l'état où il se trouvera du fait de l'usage normal qui en aura été fait.

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

Le Délégué 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 des écoles ainsi que tous travaux qui se révéleraient nécessaires à la bonne marche du service.

Le Délégué ne pourra pas établir de nouvelles installations fixes en modifiant celles existantes sans autorisation expresse du représentant de la Collectivité.

En contrepartie de l'autorisation de produire des repas autres que ceux destinés à la Collectivité et tel que défini dans la convention d'occupation du domaine public annexée aux présentes, le Délégué versera à la Collectivité :

- Une redevance fixe annuelle.
- Une redevance variable liée au nombre de repas fabriqués et livrés à des clients extérieurs au périmètre de la Collectivité.
- Les montants de ces 2 redevances figurent en Annexe 7.

13e. FOURNITURES ET FLUIDES

La Collectivité supporte les charges qui découlent des prestations suivantes :

1. Le chauffage des locaux et les fluides nécessaires au fonctionnement des offices de distribution des repas
2. La location des bacs à ordures dans les écoles
3. L'enlèvement des ordures ménagères, eaux grasses, emballages vides dans les écoles.
4. L'entretien des installations de lutte contre l'incendie dans les offices.
5. Le téléphone dans les offices

Le Déléataire supporte exclusivement les charges qui découlent des prestations suivantes :

1. Le téléphone (abonnement et communication) à la cuisine centrale et dans le local de perception des recettes.
2. Le gaz et l'électricité et l'eau de la cuisine centrale
3. les imprimés et petits matériels de bureau nécessaires à sa gestion,
4. L'entretien des hottes, des filtres de ventilation, des conduits et des extracteurs de la cuisine centrale et des offices par une entreprise spécialisée,
5. La maintenance préventive et curative pour l'ensemble des matériels mis à disposition du Déléataire (cuisine et offices)
6. Le renouvellement des petits et des gros matériels, objets de la concession (cuisine centrale et offices)
7. Le renouvellement de la vaisselle et du petit matériel nécessaires au service des repas dans les offices
8. La fourniture des serviettes en papier dans les offices
9. La fourniture des produits d'entretien et des produits lessiviels dans les offices
10. La fourniture du matériel d'entretien des offices et des salles à manger
11. Les sacs poubelles, papier W.C., essuie-mains, savon pour la cuisine centrale et pour les offices de restauration.
12. La lutte contre les nuisibles au sein de la cuisine centrale et les offices (dératisation et désinfection),
13. L'entretien quotidien des locaux et des matériels de la cuisine centrale
14. la fourniture et l'entretien des tenues de son personnel
15. Les emballages permettant l'évacuation des déchets pour les offices
16. L'entretien des conteneurs de déchets et fournitures des sacs à usage unique à la cuisine centrale
17. L'enlèvement des déchets par les services de l'agglomération
18. Le pompage périodique du bac à graisse,
19. Le curage des égouts de la cuisine centrale
20. Les nettoyages spéciaux de la cuisine centrale (sols, murs, plafonds, vitrerie intérieure et extérieure)
21. L'entretien des abords de la cuisine centrale (plantations, pelouses et parking)
22. Les frais des contrôles bactériologiques et vétérinaires le suivi de la qualité micro biologique ainsi que tous les contenants nécessaires à la réalisation des plats témoins sur la cuisine centrale et les offices
23. Les fournitures de bureau et consommables informatiques,
24. La fourniture et la maintenance des logiciels nécessaires à l'inscription des enfants au service et à la facturation des repas aux familles. Les frais postaux relatifs à l'envoi des factures et aux relances.
25. Le montant des impayés
26. Les primes des polices d'assurances lui incombant, notamment l'assurance responsabilité civile couvrant les intoxications alimentaires,
27. La Contribution économique territoriale
28. Les impôts et taxes divers
29. La signalétique liée à la restauration (présentation des menus, factures, signalétique des véhicules de livraisons des repas en concertation avec la Collectivité, informations diverses,...)
30. le matériel d'animation.

Toutes les charges qui ne sont pas supportées par la Collectivité sont réputées être à la charge du Déléataire.

La fourniture des frais généraux décrits ci dessus s'entend pour les offices suivants :

- restaurants scolaires
- restaurants CLSH (Espillières)
- crèches
- restaurants municipaux
- Résidence pour personnes âgées

Le Délégataire s'assurera que les installations mises à sa disposition seront utilisées selon les règles de l'art et prendra toutes les mesures pour qu'il en soit ainsi. Il restera responsable en assumant toutes les conséquences de renouvellement et/ou de remise en état.

Il est précisé qu'il n'y a pas de compteurs divisionnaires dans les offices. Cela signifie que le Délégataire fera apparaître dans son compte d'exploitation un poste sur une quote-part forfaitaire au couvert concernant l'électricité l'eau et le gaz consommé dans les offices.

Le montant des fluides refacturé par la Collectivité est de 96 000€/an soit 8 000€/ mois 12 mois sur 12.

14e. CONTROLE PAR LA COLLECTIVITE

La Collectivité contrôle elle-même la bonne exécution du présent contrat, ou éventuellement par l'intermédiaire d'un organisme de contrôle librement désigné par elle.

La Collectivité, ou l'organisme de contrôle choisi par elle, peut, à tout moment, s'assurer que le service est effectué avec diligence par le Délégataire. A ce titre le Délégataire s'engage à laisser libre accès à cet organisme après qu'il ait été prévenu de la visite de celui-ci par la Collectivité à l'ensemble des locaux et aux documents du Délégataire afférents à la prestation (ses bons de commandes, ses documents de traçabilité, ...)

Le Délégataire devra prêter son concours à la Collectivité pour qu'elle accomplisse sa mission de contrôle, en lui fournissant tous les documents nécessaires, notamment ceux qui sont prévus au chapitre XIII ci-après.

15e. CONTRATS DU SERVICE AVEC DES TIERS

Tous les contrats passés par le Délégataire avec des tiers et nécessaires à la continuité du service devront comporter une clause réservant expressément à la Collectivité la faculté de se substituer au Délégataire dans le cas où il serait mis fin au contrat.

Chapitre. 4 Régime du personnel

16e. STATUT DU PERSONNEL

Dans le cadre de la concession qui confie la fabrication des repas à un Délégataire, l'ensemble du personnel du Délégataire sera employé sous son statut.

Pour ce faire l'ensemble du personnel de la cuisine centrale sera soit

- employé de droit privé
- fonctionnaire territorial en position de détachement

Les postes répondant 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 aux familles
- et plus généralement tous ceux assurant les missions en charge du Délégataire

Les personnels assurant la remise en température, le dressage, le service des repas et l'entretien courant des offices resteront sous statut de la fonction publique territoriale.

Les agents territoriaux qui choisiraient le détachement seront intégrés à l'équipe du Délégataire sans que le nombre de poste ne soit supérieur à l'organisation prévue par le Délégataire. D'éventuels surcouts liés au nombre de postes resteront à la charge du Délégataire.

Les agents territoriaux volontaires pour un détachement auprès du Délégataire se verront appliqués les règlements inhérents au statut de détaché.

17e. AGENTS DU DELEGATAIRE

Le Délégataire recrute et affecte au fonctionnement du service le personnel, en nombre et en qualification, qui lui est nécessaire pour remplir sa mission.

Les effectifs du Délégataire figureront en Annexe 8.

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

Dans l'organigramme détaillé des personnels prévus pour la fabrication des repas du périmètre de la concession, le nombre de personnel, la nature des contrats de travail et les qualifications figurent dans l'annexe prévue à cet effet.

Dans l'hypothèse d'embauches nécessaires à la fabrication et /ou à la livraison de repas à des clients extérieurs autres que ceux de la Collectivité tel que cela est prévu aux articles 9 et 12 du présent contrat, le délégataire s'engage à intégrer dans leur contrat de travail une clause spécifiant que leur embauche est liée à une activité extérieure à la Collectivité.

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

Délégataire s'engage à ce que les personnes présentées et notamment le responsable d'unité soit celles qui assureront la direction du site. En cas de non-respect de cet engagement pour le responsable d'unité, une pénalité de 10 000 € sera appliquée au Délégataire.

Le Délégataire devra 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 Délégataire informera en temps réel le Représentant de la Collectivité des mutations ou remplacement des personnels encadrants.

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

Par ailleurs le Délégataire accompagnera la Collectivité dans la définition du meilleur plan de formation des agents chargés du service des repas auprès des enfants. La Collectivité pourra solliciter le Délégataire dans la réalisation de certains modules de formation.

18e. PERSONNEL DE LA COLLECTIVITE EN POSITION DE DETACHEMENT

Le détachement est la position du fonctionnaire placé hors de son cadre d'emploi, emploi ou corps d'origine mais continuant à bénéficier dans ce cadre d'emploi, emploi ou corps de ses droits à l'avancement et à la retraite.

Le Délégataire s'engage à reprendre, à qualification professionnelle égale, avec leur accord et celui de la COLLECTIVITE, les agents municipaux affectés antérieurement à temps complet ou à temps non complet au fonctionnement du service de restauration scolaire, selon les indications que la COLLECTIVITE lui fait connaître.

Le personnel soumis au statut du personnel communal est placé en position de détachement, conformément aux dispositions de la loi n° 84-53 du 26 janvier 1984 modifiée et des décrets d'application. Il peut être mis fin au détachement dans le respect des mêmes dispositions.

La liste des personnels ayant accepté le détachement auprès du Déléгатaire sera communiqué au Déléгатaire par la ville au plus tard le 31 juillet 2016 puis sera annexée au présent contrat. Elle précise la qualification des personnels concernés.

Les contributions dues à la C.N.R.A.C.L., au titre des fonctionnaires communaux détachés en application de la loi du 26 janvier 1984 susvisée, sont calculées et versées par la COLLECTIVITE. Ces contributions lui sont reversées par le Déléгатaire .

Un point dans les 3 mois suivant la prise en charge du contrat sera effectué entre la Collectivité et le Déléгатaire puis annuellement afin d'ajuster les sommes prises en compte dans l'élaboration du prix des prestations.

Cet ajustement sera repris dans le compte rendu technique et financier.

Le personnel communal détaché est soumis aux dispositions de la convention collective de branche applicable aux entreprises dont l'activité principale est la restauration scolaire.

Le Déléгатaire communique à la COLLECTIVITE la convention collective applicable à ce personnel.

Chapitre. 5 Régime des travaux et entretien

19e. NETTOYAGE, ENTRETIEN COURANT ET SPECIFIQUE

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

Les opérations rentrant dans ces catégories sont notamment :

- Le nettoyage, l'entretien du petit matériel et son remplacement
- L'entretien courant et le maintien en parfait état de propreté de la cuisine centrale, (vestiaires et sanitaires dédiés au personnel du Déléгатaire, ainsi que leurs abords, et les abords des zones affectées à la livraison des marchandises et à l'évacuation des déchets et des emballages). Les produits utilisés devront être compatibles avec l'activité de la restauration et avec l'environnement, et sont à la charge du Déléгатaire,
- L'évacuation des déchets et ordures ménagères en conformité avec les règles en vigueur en matière sanitaire et selon les modalités compatibles avec l'exécution du service de collecte et d'élimination des déchets et ordures ménagères. A ce titre, le prestataire fournira des conteneurs réceptacles de stockage temporaire et sachets jetables. L'élimination des déchets devra suivre les recommandations de l'ADEME. En fonction du mode de collecte, le Déléгатaire mettra en place le tri sélectif des déchets de la cuisine centrale. L'ensemble des couts de collecte des déchets de la cuisine centrale est à la charge du Déléгатaire.
- Le nettoyage et l'entretien courant du gros matériel (installations frigorifiques, de cuisson, de conditionnement des repas, meubles, équipements spéciaux nécessaires au transport des repas, véhicules de transport, stockage froid positif et négatif),
- L'entretien, la maintenance et la réparation, des équipements d'extraction des vapeurs, buées, gaz brûlés (hottes, filtres, gaines techniques, ...), et lorsqu'elles existent, l'entretien des installations de sonorisation,

- L'entretien des tenues vestimentaires de son personnel et le respect des règles d'hygiène corporelle, notamment en ce qui concerne le nettoyage des mains,
- La mise à disposition pendant toute la durée de la concession et la maintenance d'un système informatique d'inscription, d'encaissement et de facturation,
- La lutte contre les insectes et la dératisation à la cuisine centrale et des offices

Le prestataire 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 degrés Celsius dans les locaux autres que ceux affectés 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.

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 Délégué.

20e. TRAVAUX DE GROS ENTRETIEN, REPARATIONS, RENOUELEMENT et AMENAGEMENTS

Les travaux de gros entretien, les réparations et le remplacement à l'identique des ouvrages dont le renouvellement s'avère nécessaire sont régis par les principes suivants :

A. MATERIELS ET EQUIPEMENTS

La Collectivité met à disposition du Délégué un certain nombre d'équipements et de matériels, qui sont répertoriés en annexe 5 et en Annexe 9 (inventaire matériel CC) du présent contrat. Le Délégué s'engage à utiliser et entretenir ces matériels et équipements "en bon père de famille".

Le Délégué doit dans tous les cas prendre en charge les déficiences imposant des réparations ou un renouvellement conformément au plan de renouvellement prévisionnel prévu au présent contrat et disponible en Annexe 10.

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 Délégué conserve la charge de remplacement de l'ensemble des matériels de la concession (cuisine centrale et offices)

En cas d'évolution des normes, le Délégué et la ville se rapprochent pour en analyser les impacts techniques, financiers et définir la clé de répartition de la charge des travaux à réaliser.

Un registre d'entretien pour chaque matériel mis à disposition ou mis en place par le Délégué 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 devront être notées sur ce registre. La Collectivité peut le contrôler.

B. LOCAUX ET BIENS IMMOBILIERS

Le Délégué est tenu de prendre toutes les mesures nécessaires pour maintenir en bon état, tous les biens immobiliers et locaux mis à sa disposition.

Tous les travaux d'entretien 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 et des restaurants communaux sont effectués régulièrement, à la charge du Délégué.

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

La réalisation des travaux par le Délégitaire ne pourra nuire au fonctionnement normal de la prestation due.

La Collectivité conserve à sa charge les obligations découlant de l'article 606 du Code civil.

Ces aménagements pourront porter sur les sols, murs, plafonds, sur l'éclairage, sur l'insonorisation des espaces ainsi que sur le mode de distribution des repas aux enfants des classes élémentaires et le mobilier.

Le service des enfants des classes maternelles continuera sur le principe du service à table.

Les aménagements des restaurants communaux permettront une évolution du mode de service. Même si le site de LAKANAL ne prévoit pas d'aménagement immobilier, le Délégitaire prévoit une évolution du mode de service.

La modernisation des salles à manger dans les écoles sera réalisée à compter de la prise d'effet du contrat et sera étalée sur les premières années de la délégation du service public selon un rythme qui sera défini par la Collectivité.

Le Délégitaire s'engage à exécuter les travaux tels que décrits en annexe 11. Ils devront avoir été exécutés sur une période comprise entre le début de la concession et le 31/08/2019 et ce de manière à permettre une exploitation normale du service public, objet de la convention.

La synthèse de l'ensemble de ces aménagements et les couts de chacun d'entre eux figure en Annexe 11

Toutefois, ce délai pourra être majoré d'une durée égale à celle dont seront majorés :

- 1) les délais des travaux exécutés par la Collectivité dont le Délégitaire est dépendant pour débiter ses propres travaux
- 2) les délais imposés aux entreprises par leur cahier des charges en cas d'intempéries, de force majeure ou autre, ainsi que pour toute cause légitime de suspension de travaux.

C. FRAIS D'INVESTISSEMENT DANS LES OFFICES

La répartition des frais d'investissement prix en charge par le Délégitaire est la suivante:

C.1. : FRAIS D'INVESTISSEMENTS INITIAUX

A la charge du Délégitaire: travaux de rénovation et de second oeuvre et matériels tel que prévu dans la proposition du Délégitaire en Annexe 11.

C.2:FRAIS D'INVESTISSEMENTS DECIDES PAR LA VILLE PENDANT LA DUREE DU CONTRAT SUR LES POINTS DE DISTRIBUTION EXISTANTS OU A CREER

En cas d'investissements complémentaires à réaliser dans des points de distribution existants ou à créer, les parties conviennent de se rencontrer pour définir celui qui les prendra en charge.

Les investissements complémentaires pris en charge par le Délégitaire seront intégrés dans le prix du repas par voie d'avenant.

21e. EXECUTION D'OFFICE DES TRAVAUX D'ENTRETIEN QUI INCOMBENT AU DELEGATAIRE

Faute pour le Délégitaire de pourvoir à l'entretien des ouvrages et installations du service tels que définis dans les paragraphes, 19e et 20e, La Collectivité pourra faire procéder, aux frais du Délégitaire, 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, où il n'y a pas de délai.

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

22e. TRAVAUX D'EXTENSION EN COURS DE CONTRAT

Pour tous les travaux d'extension, le Délégué est consulté sur l'avant-projet des travaux à exécuter, notamment lorsque l'exécution des travaux risque de nuire à la permanence du service ou que ces travaux nécessitent que des précautions particulières soient prises à proximité ou s'il s'agit de raccordement des ouvrages en service.

La prise en charge par le Délégué de la nouvelle partie des installations du service en vue de son exploitation fait l'objet d'un avenant au contrat.

En cas de modifications apportées aux clauses financières du présent contrat, celui-ci est renégocié.

L'Annexe 12 fixe les limites d'intervention du délégataire en matière d'entretien et de renouvellement.

Le site LAKANAL ne fait pas l'objet d'une modernisation. Néanmoins la Collectivité envisage de relocaliser ce lieu qui alors, pourra faire l'objet d'un aménagement. Le moment, et le lieu défini, la Collectivité se laisse la possibilité de solliciter le Délégué pour l'aménagement de ce satellite. Un avenant sera alors envisagé.

Chapitre .6 Exploitation du service

23e. PRINCIPES GENERAUX DE L'EXPLOITATION

Dans le cadre du présent contrat, le Délégué 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 Délégué devra prévoir des mesures en cas d'interruption de la cuisine pour quelle que 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 Délégué devra proposer des mesures permettant le stockage et la livraison des repas pour répondre à ces risques éventuels.

Il doit être en mesure de justifier, systématiquement à la demande de la Collectivité, de l'appartenance des usagers du service de restauration à l'un des établissements visés en annexe 4.

Cette justification résultera des tableaux récapitulatifs du nombre de repas distribués et des documents justificatifs (fiches de pointage remplies, etc.).

Un système de consultation sera mis en place par le Délégué afin d'obtenir l'avis des usagers sur les menus proposés et connaître ainsi le niveau de satisfaction.

24e. REGLEMENTS DU SERVICE

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

Le règlement de service est en Annexe 13

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

Le règlement de service sera communiqué à chaque famille au moment de son inscription au service restauration.

25e. 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 prestataire,
- Prestations d'hygiène.

Chapitre. 7 Clauses financières

26e. CADRE GENERAL

Le Délégataire s'engage sur le montant des prix unitaires des repas, sur la clause d'ajustement automatique en fonction du nombre de repas facturés et sur la formule de révision, tels que définis aux paragraphes 27e, 28e, et 29e.

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

Le nombre de repas annuel servis à la Collectivité est actuellement de l'ordre de 500 000.

Des repas sont actuellement servis à d'autres bénéficiaires, ils sont de l'ordre de 50 000 repas.

Le détail des fréquentations constatées sur l'exercice 2014/2015 est en Annexe 14

Les prix des prestations applicables à compter du 01/09/2016 sont en Annexe 7

Ces prix ont été établis sur la base du chiffrage des personnels du Délégataire et sous réserve des conditions économiques de reprise du personnel destiné à intégrer le service en qualité de détaché. En conséquence, ces prix feront l'objet d'un avenant rectificatif des prix des prestations pendant une période de 3 mois après la prise d'effet du contrat, en fonction du nombre et du coût des agents territoriaux qui opèreraient pour une position en détachement.

26.1 : REMUNERATION DU DELEGATAIRE

Elle est constituée par les ressources que procure l'exploitation du service concédé. Ces ressources sont réputées permettre au Délégataire d'assurer l'équilibre financier de la convention dans les conditions définies dans la présente convention. Ainsi, pour couvrir les charges d'investissement et d'exploitation, le Délégataire se rémunère auprès des consommateurs et perçoit une subvention de la Collectivité.

26.2 : FINANCEMENT DE L'INVESTISSEMENT

Le Délégataire assure le financement de l'ensemble des travaux et dépenses liés aux travaux dans la cuisine centrale, ainsi que du matériel et autres fournitures nécessaires à la bonne réalisation et utilisation de la technique retenue.

Le coût a été fixé, valeur de 1.282.148,00 €HT pour les investissements listés dans le dossier technique. Le Délégataire s'engage à ce que ce coût reste basé sur la valeur mai 2016 pour les 3 tranches.

Néanmoins dans le cas où les tranches de travaux du Délégitaire prévues à l'article 20^e B venaient à être modifiées par le seul fait du décalage des travaux de la Collectivité, les parties conviennent que la valeur de la partie des investissements initiaux non réalisés au 31/08/2019 sera revue à la date d'exécution réelle des dits travaux.

Le plan de financement établi par le Délégitaire sera annexé à la présente convention (Annexe 7.6.). Il fera apparaître en particulier les bases de calcul de chaque annuité financière en capital, sur 7 années pour l'ensemble des investissements, à partir de l'exploitation du service.

Le montant de ces investissements initiaux est donc intégré au prix des repas à compter du 1^{er} septembre 2016 et cela de façon linéaire sur toute la durée de la DSP

27e. PRIX UNITAIRE DES REPAS

A.CATEGORIES DE DEPENSES

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 Délégitaire complètera 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. Ce tableau sera annexé au contrat (Annexe 15).

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

Postes de catégorie A : chaque poste de catégorie A est proposé à l'annexe 15 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 15.

Postes de catégorie C : chaque poste de catégorie C comprend une partie variable et une partie constante dans le prix unitaire. L'annexe 15 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% ou une diminution de moins 15 % par rapport au nombre de référence, un ajustement du prix unitaire a lieu, dans les conditions fixées au paragraphe 28e.

28e. AJUSTEMENT DU PRIX UNITAIRE DES REPAS EN FONCTION DU NOMBRE DE REPAS EFFECTIVEMENT DISTRIBUES

A partir du second exercice, lorsque le nombre total de repas effectivement distribués au cours de l'exercice augmente de plus de 5% ou diminue de plus de 15% par rapport aux effectifs initialement définis le prix unitaire des repas est ajusté en fin d'exercice par la rectification de chacun des postes qui le compose.

Le prix ainsi ajusté est applicable aux prestations de l'exercice écoulé et sert de base à la révision du prix de l'exercice suivant.

L'ajustement sera réalisé sur le nombre de repas manquants en deçà de la limite basse ci dessus prévue, soit en deçà de 467 500 repas par an. A contrario, l'ajustement à la hausse ne s'opérera qu'à compter de la limite haute, soit 577 500 repas par an.

Un poste de catégorie A est ajusté en appliquant la formule :

$$P' = D/N'$$

La définition des paramètres est la suivante :

P' = nouveau montant du poste dans le prix unitaire,

D = dépense globale correspondant au poste,

N' = nombre de repas distribués concernés par le poste.

Un poste de catégorie B reste inchangé.

La partie correspondant aux charges fixes d'un poste de catégorie C est transformée comme un poste de catégorie A.

La partie correspondant aux charges variables d'un poste de catégorie C reste inchangée.

29e. REVISION DES PRIX UNITAIRES DES REPAS

A la fin de chaque exercice, la formule de révision ci-dessous est employée pour le calcul des prix unitaires des repas applicables à l'exercice suivant.

$$P = P_0 (0,45A/A_0 + 0,40 S/S_0 + 0,15)$$

Une révision provisoire sera proposée à la Collectivité en juin de chaque année

Dans laquelle :

A : Moyenne des 3 derniers indices connus à la date de révision provisoire des prix à la consommation (mensuel, ensemble des ménages, métropole, base 2015) - Nomenclature COICOP : 01.1 - Produits alimentaires - Identifiant 001759963

S : Dernier indice mensuel connu à la date de la révision provisoire du cout horaire du travail révisé- Salaires et charges- dans le secteur : Hébergement, restauration (NAF rév.2, poste I) - base 100 en 2008 - Identifiant 001565191

A₀ : Moyenne des 3 derniers indices connus de A à la date de prise d'effet du contrat (Septembre 2016)

S₀ : Valeur de S à la prise d'effet du contrat

Une révision définitive sera proposée à la Collectivité dès que les indices réels seront parus. Cette révision définitive aura la même structure que la révision provisoire dans laquelle:

La part du prix du repas constituée du montant de l'amortissement relatif aux aménagements financés par le Délégataire ne sera pas concernée par la révision des prix.

Les prix seront révisés provisoirement par le prestataire à la date anniversaire du contrat et transmis au plus tard pour début juin à la Collectivité.

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

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

30e. TARIF DES REPAS

Les tarifs de repas applicables aux usagers sont fixés par la Collectivité qui les notifie au Délégataire un mois avant la date prévue pour leur entrée en vigueur.

31e. TRANSFERTS FINANCIERS ENTRE LA COLLECTIVITE ET LE DELEGATAIRE

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

- La compensation des tarifs sociaux fixés par la Collectivité
- Le remboursement de certaines charges supportées selon le cas par la Collectivité ou par le Délégataire 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 du loyer pour l'occupation du local mis à disposition

A.PARAMETRES FINANCIERS

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

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

Le montant des impayés familles reste à la charge du Délégataire.

B.CALCULS DES TRANSFERTS

Il convient de distinguer quatre catégories de transfert :

- La compensation des tarifs sociaux (tarifs visés à l'article 30 e, fixés par la collectivité, applicables à l'ensemble des élèves des écoles maternelles et primaires durant la période scolaire et aux agents communaux)
- Le remboursement des charges supportées,
- La redevance d'utilisation des installations.
- Le cout de la mise à disposition d'un local (inscription et facturation)

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 quatre catégories ci-avant.

C.TRANSFERTS FINANCIERS VERSES PAR LA COLLECTIVITE AU DELEGATAIRE

La Collectivité communiquera le montant de la prise en charge au titre des tarifs sociaux (susvisés) au Délégataire pour les repas consommés par les enfants des classes maternelles et élémentaires pendant la période scolaire.

Le Délégataire facturera à la Collectivité la partie du prix du repas fixé au présent contrat (Annexe 7 Bordereau de prix unitaires) déduction faite du tarif social (susvisé) fixé par la Collectivité et facturé par le délégataire pour les enfants scolarisés et les agents communaux sur la base des repas consommés. Les

montants facturés aux familles, par le délégataire qui ne seraient pas honorés resteront à sa charge et ne feront pas l'objet de remboursement par la Collectivité.

Concernant les autres repas (crèches, centres de loisirs, adultes autres que le personnel communal), objets de la présente délégation, le Délégataire facturera à la Collectivité l'intégralité du prix du repas fixé à l'annexe 7 "bordereau de prix unitaires" par le délégataire. Ces repas ne pouvant être directement facturés par le délégataire dans la mesure où ils sont délivrés dans le cadre d'une prestation fournie par la ville (journée de centres aérés, crèches...). Ils seront donc facturés par la collectivité directement auprès de ces usagers.

A ce montant, s'ajouteront le cas échéant, les sommes effectivement dues au titre du remboursement des charges, qui ont été supportées par le Délégataire et qui ne lui incombent pas.

D.TRANSFERTS FINANCIERS VERSES PAR LE DELEGATAIRE A LA COLLECTIVITE

Ces sommes correspondent notamment au remboursement des charges sociales payées par la Collectivité pour les agents territoriaux en position de détachement.

Elles sont également constituées de la redevance d'utilisation des installations de la Collectivité dans le cadre du développement de l'activité du Délégataire tel qu'il en est convenu précédemment.

La part de la redevance fixe est payable chaque année en début d'exercice soit au 01 Septembre ; la part variable est payable en fin d'année et est conditionnée au nombre de repas extérieurs fabriqués et livrés

A ce montant, s'ajouteront le cas échéant, les sommes effectivement dues au titre du remboursement des charges qui ont été supportées par la Collectivité et qui ne lui incombent pas et le coût de mise à disposition d'un local

32e. PERCEPTION ET ENCAISSEMENT DU TARIF DES REPAS AUPRES DES USAGERS

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

Pour le premier exercice, La Collectivité transmettra tous les dossiers d'inscription à la restauration scolaire au Délégataire afin qu'il puisse réaliser toutes les opérations de facturation et d'encaissement des repas.

La Collectivité garantit être propriétaire des Données Personnelles et, en tant que responsable du traitement de ces données, être en conformité avec l'ensemble de ses obligations résultant de la loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée « Informatique et Libertés » en matière de protection des données personnelles.

Le Délégataire s'engage à n'utiliser les Données Personnelles qui lui sont confiées par la Collectivité qu'aux seules fins de réalisation des Services, objet de ce Contrat, conformément aux instructions de la Collectivité, notamment concernant les finalités et durées de conservation des traitements de données. Par conséquent, Le Délégataire ne pourra en aucune manière être considérée comme responsable de traitement de ces Données Personnelles.

La Collectivité garantit que les Données Personnelles fournies sont pertinentes et adéquates pour les besoins du Services et qu'elles sont complètes et à jour. La Collectivité veillera à informer Le Délégataire immédiatement de toute mise à jour ou du caractère inexact ou incomplet des Données Personnelles fournies.

La Collectivité s'engage, en tant que responsable de traitement, à répondre aux demandes des Personnes Concernées et à informer sans délai Le Délégataire de telles demandes dans l'éventualité où la Collectivité aurait besoin de l'assistance du Délégataire pour y répondre.

La Collectivité déclare informer de manière adéquate, les Personnes Concernées de la communication et du traitement de leurs Données Personnelles par Le Délégataire pour les besoins des Services.

La Collectivité, en tant que responsable de traitement tiendra Le Délégué informée de toute obligation qui lui incomberait en vertu de la loi « Informatique et Libertés » en matière de protection des données personnelles afin d'assurer la conformité de ses traitements.

La Collectivité garantit le Délégué contre toute action pouvant être intentée contre le Délégué par une Personne Concernée pour non-respect de la loi « Informatique et Libertés » ou des dispositions du présent contrat par La Collectivité lors de la communication de ses Données Personnelles au Délégué. La Collectivité s'engage à indemniser Le Délégué et fera son affaire de tous frais supportés par Le Délégué pour défendre ses droits ainsi que de tous dommages intérêts ou condamnations dont Le Délégué pourrait faire l'objet suite à des plaintes d'une Personne Concernée.

La Collectivité a retenu Le Délégué pour la réalisation des Services dans la mesure où Le Délégué présente les garanties de sécurité et de confidentialité que La Collectivité considère comme étant suffisantes, eu égard à la nature des Données Personnelles confiées pour les besoins des Services et aux risques présentés par l'exécution des Services. La responsabilité du Délégué à cet égard est strictement limitée à celle prévue au Contrat.

A compter du deuxième exercice pour la rentrée 2017, c'est le Délégué qui aura en charge les inscriptions des enfants au service de restauration municipale pour la période scolaire.

La Collectivité conservera à sa charge les inscriptions et les facturations des enfants fréquentant les crèches et les centres de loisirs. La Collectivité conserve la facturation des repas consommés par les étudiants fréquentant le restaurant municipal de LAKANAL.

Les agents communaux s'inscriront préalablement aux restaurants communaux. Leur repas sera enregistré sur un état récapitulatif. Chaque fin de mois, le Délégué émettra une facture récapitulative des repas effectivement consommés qui sera adressé à chaque agent pour règlement.

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

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

L'état des impayés est constamment tenu à jour et un bilan en est effectué chaque trimestre par le Délégué et la Collectivité. La Collectivité et le Délégué en tirent les conséquences qui s'imposent. L'exclusion d'un usager ne peut se faire qu'avec l'accord de la Collectivité.

B.MODE DE PAIEMENT ET D'ENCAISSEMENT

Le Délégué propose un système d'inscription et de facturation des repas auprès des familles.

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

- Permanence en mairie avec des horaires adaptés
- Envoi postal
- Espèces
- Chèques
- Prélèvement automatique
- E-paiement

C.FACTURATION DES REPAS

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

33e. PAIEMENT DES OPERATIONS EXCEPTIONNELLES SUR DEVIS

Les opérations exceptionnelles fixées dans les dispositions techniques sont facturées directement à la Collectivité, suivant les prix indiqués au bordereau de prix.

34e. REEXAMEN DES CONDITIONS FINANCIERES ET PROCEDURE ASSOCIEE

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

1. si l'application de la formule de révision fait apparaître une augmentation ou une diminution de plus de 15 % par rapport à la valeur constatée à l'entrée en vigueur du contrat,
- 2.-si le nombre de repas effectivement servi n'est plus compris dans une tranche comprise entre -15% et +5%
3. 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, appliqué jusqu'à l'achèvement de la procédure.

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 Délégué et le troisième par les deux premiers, statue sur cette 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.

Chapitre. 8 Régime fiscal

35e. DISPOSITIONS FISCALES

Les prix unitaires définis en Annexe 7 sont réputés tenir compte de l'ensemble des impôts et taxes.

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

Une copie du contrat est remise par le Délégué aux services fiscaux dans le délai d'un mois après sa conclusion.

36e. 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 délégués du service public en application de contrats de délégation conclus à compter du 1^{er} janvier 2016.

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

Chapitre. 9 Garanties, Sanctions et Contentieux

37e. CAUTIONNEMENT

Dans un délai d'un mois après la signature du présent contrat, le Délégué dépose soit à la Caisse des dépôts et consignations, soit à la caisse du receveur municipal, une somme de 25.000 euros, en numéraire ou en rentes sur l'État, en obligations garanties par l'État ou en bons du Trésor, dans les conditions prévues par les lois et règlements.

En particulier, le cautionnement peut être constitué par un dépôt de titres choisis dans la liste établie à cet effet par arrêté du ministre de l'Économie, avec possibilité permanente de substitution d'un titre à un autre.

La somme ainsi versée, qui ne pourra être inférieure à 3 % du montant des recettes prévues pour la première année, ou perçue pour les années ultérieures sur les usagers, forme le cautionnement.

Il est révisé en fonction des avenants au contrat. Le Délégué est dispensé de ce versement car il fournit une caution bancaire. Le Délégué fournit à la Collectivité la preuve du dépôt du cautionnement à l'aide d'un document datant de moins d'un mois

Sur le cautionnement sont prélevés le montant des pénalités et les sommes restant dues à la Collectivité par le Délégué en vertu du présent contrat.

Sont également prélevées sur le cautionnement les dépenses faites en raison des mesures prises, aux frais du Délégué, pour assurer la continuité du service ou la reprise de la concession en cas de mise en régie provisoire, ou la remise en bon état des ouvrages et équipements.

Toutes les fois qu'une somme quelconque aura été prélevée sur le cautionnement, le Délégué doit la compléter dans un délai de quinze jours. Le Délégué fournit à la Collectivité la preuve de la reconstitution du cautionnement à l'aide d'un document datant de moins d'un mois.

La non-reconstitution du cautionnement, après une mise en demeure restée sans effet pendant un mois, ouvre droit, pour la Collectivité à procéder à une résiliation sans indemnité.

Sous réserve de l'application des dispositions ci-dessus, le cautionnement est remboursé sur la caution personnelle levée en fin de concession.

38e. SANCTIONS PECUNIAIRES : LES PENALITES

Dans les cas prévus ci-après, faute par le Délégué de remplir les obligations qui lui sont imposées par le présent contrat, des pénalités pourront lui être infligées, sans préjudice, s'il y a lieu, des dommages et intérêts envers les tiers. Les pénalités seront 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 Délégué dans les conditions suivantes :

Non-respect de l'heure de mise à disposition des repas --Les heures de livraison des repas sont fixées à l'article 53 è	500 €HT/site
Non-respect des menus	
Changement de menu sans information préalable	2 €HT par repas servis dans la

Absence de menu de substitution	semaine du
Non-respect des équilibres nutritionnels	constat du
Structure des repas non conformes au présent cahier des charges	manquement
Non-respect des grammages	
Non-respect des engagements qualitatifs en matière de denrées alimentaires	500 €HT par constat
Non-respect du plan d'animation annuel	2000 € HT
Non application du PMS du site de fabrication	200 €HT par défaut constaté
Non mise en œuvre du tableau de bord DD	1000 €HT
Non production des comptes rendus annuels dans les délais prévus et pour les autres documents demandés (articles 60 et suivants)	100 €HT par jour de retard
Non respect des délais dans la réalisation des aménagements prévus au contrat et à ses avenants	1000€ par semaine de retard

MODALITES DE PAIEMENT DES PENALITES

Le montant des pénalités arrêté par la Collectivité sera prélevé de plein droit sur le cautionnement ou versé à la collectivité le dernier jour du mois suivant l'application des dites pénalités.

39e. SANCTION COERCITIVE : LA MISE EN REGIE PROVISoire

Le Délégué assure la continuité du service en toutes circonstances, sauf en cas de force majeure ou de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable à la Collectivité. 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'elle 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 Délégué. La Collectivité peut à cet effet prendre possession temporairement des locaux, matériels, approvisionnements, véhicules de liaison, etc., et d'une manière générale, de tout matériel nécessaire à l'exécution du service.

La mise en régie doit être précédée d'une mise en demeure adressée au lieu du domicile du Délégué, 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 régie cesse dès que le Délégué est de nouveau en mesure de remplir ses obligations, sauf si la déchéance est prononcée.

40e. MESURES D'URGENCES

Outre les mesures prévues aux paragraphes 38e, 39e, et 41e, le représentant légal de la Collectivité ou l'autorité compétente peut prendre d'urgence en cas de carence grave du Délégué 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 Délégué, sauf dans les cas de force majeure ou causes d'exonération prévues au paragraphe 39e.

41e. SANCTION RESOLUTOIRE : LA DECHEANCE

En cas de faute d'une particulière gravité, la Collectivité peut, outre les mesures prévues par les paragraphes 38e, 39e, 40e, prononcer la déchéance du Délégué, sous réserve des causes d'exonération prévues au paragraphe 39e.

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

- Le non respect par le Délégué 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 faite en application des observations de la Direction de la Protection des Populations ou des commissions des menus par le Délégué pendant plus d'un mois, après la 3^{ème} 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 Délégué.

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

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

42e. ELECTION DE DOMICILE

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

43e. JUGEMENT DES CONTESTATIONS

Les contestations qui s'élèveront entre le Délégué et la Collectivité au sujet du futur contrat seront soumises au tribunal administratif de MARSEILLE.

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

Chapitre. 10 Fin de la Concession

44e. CESSIION DE LA CONCESSION

Toute cession partielle ou totale de la concession, tout changement de Délégué ne pourront 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 seront entachées d'une nullité absolue.

Toute cession ouvre droit à une renégociation du présent contrat.

45e. CONTINUITE DU SERVICE EN FIN DE CONCESSION

La Collectivité aura la faculté, sans qu'il en résulte un droit à indemnité pour le Délégué 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 résultera pour le Délégué.

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

À la fin de la concession, la Collectivité sera subrogée aux droits du Délégué.

46e. REMISE DES INSTALLATIONS

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

Les installations financées par le Délégué, et faisant partie intégrante de la concession, seront remises à la Collectivité moyennant, si ces biens ne sont pas amortis, une indemnité calculée à l'amiable ou à dire d'expert, en tenant compte notamment des conditions d'amortissement de ces biens.

Cette indemnité sera payée dans le délai de trois mois suivant la remise. Tout retard dans le versement des sommes dues donnera lieu à intérêts de retard calculés selon le taux d'escompte de la Banque de France.

Néanmoins la Collectivité et le Délégué feront en sorte que l'ensemble des investissements réalisés dans le cadre de la présente convention soit amorti dans leur intégralité pour la fin normale de la concession.

47e. REPRISE DES BIENS

Dans le cas d'investissements non prévus en début de concession et réalisés par le Délégué et dans le cas du strict respect de la date initiale de fin de concession

La Collectivité pourra reprendre, contre indemnités, les biens nécessaires à l'exploitation financés en tout ou partie par le Délégué.

Elle aura notamment la faculté de racheter les approvisionnements correspondants à la marche normale de l'exploitation.

La valeur de ces biens de reprise sera fixée à l'amiable, ou à dire d'expert, et payée au Délégué dans les trois mois qui suivent leur reprise par la Collectivité.

Ces indemnités de reprise seront en fonction de l'amortissement technique, compte tenu des frais éventuels de remise en état.

Tout retard dans le versement des sommes dues donnera lieu à intérêts de retard calculés selon le taux d'escompte de la Banque de France.

48e. RESILIATION DU CONTRAT

La collectivité peut mettre fin au contrat avant son terme normal, pour des motifs d'intérêt général.

La décision ne peut prendre effet qu'après un délai minimum de six mois à compter de la date de notification dûment motivée, adressée par lettre recommandée avec accusé de réception au lieu du domicile du Délégué.

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

Les indemnités dues correspondent notamment aux éléments suivants :

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

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

Toutefois, si la résiliation du contrat intervient au cours des 3 premières années du contrat, le Déléataire devra reverser à la Collectivité le coût des investissements amorti par anticipation dans le prix des repas, les investissements initiaux du Déléataire prévus sur une durée de trois jusqu'en 2019 étant amortis dès la mise en exploitation du service.

Le calcul de ce versement sera effectué au prorata des investissements réalisés à la date de résiliation.

DEUXIEME PARTIE : DISPOSITIONS TECHNIQUES

Chapitre. 11 Définition du service

49e. INVENTAIRE DES BIENS IMMOBILIERS CONFIES AU DELEGATAIRE

Sont confiés au Délégué 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 5 du présent contrat.

Dans un délai de 10 jours avant l'entrée en vigueur du présent contrat, un inventaire des biens confiés au Délégué sera établi et annexé au présent contrat. Cet inventaire précisera notamment, leur état technique et indiquera les ouvrages nécessitant une mise en conformité ou un complément d'équipement. Cet inventaire contradictoire se fera sur base de la liste des biens mobiliers mis à disposition du Délégué par la Collectivité présente en Annexes 5 et 9.

50e. REMISE DES INSTALLATIONS EN DEBUT DU CONTRAT

La Collectivité remettra au Délégué l'ensemble des installations constituant le service. Le Délégué les prendra en charge dans l'état où elles se trouvent, sans pouvoir invoquer à aucun moment leurs dispositions pour se soustraire aux obligations du présent contrat.

51e. REMISE EN COURS DE CONTRAT DES INSTALLATIONS NEUVES

La remise des installations programmées et réalisées postérieurement à la signature du contrat s'opérera dans les conditions prévues par l'article ci-dessus.

Chapitre .12 Exploitation

52e. GENERALITES

A.CARACTERISTIQUES D'UN REPAS

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 Délégué,
- 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 et la simplicité de l'accommodement à l'originalité des plats.
- Plats ou aliments d'une salubrité absolue (suivi par un hygiéniste du Délégué et rapportant des audits hygiène réalisés par le Délégué en commission menus).
- Le Délégué proposera un menu de substitution pour les usagers qui ne consomment pas de porc ainsi qu'un repas végétarien pour les enfants ne consommant pas de viande.

B. LA COMPOSITION DE L'OFFRE DE RESTAURATION

Pour les enfants des crèches

La prestation alimentaire répondra aux besoins suivants :

Pour les bébés

Le repas est constitué de:

- Une protéine mixée sur place (en office)
- Une purée de légumes mixée sans féculent réalisée à partir de produits frais
- Un féculent (semoule, floraline, tapioca, pomme de terre en purée)
- Un produit laitier (fromage, beurre, crème)
- Une compote
-

Le goûter est constitué de :

- Un laitage
- Une compote
- Une céréale (biscuits, pain, boudoir)

Pour les grands

Le repas est constitué de:

- Un plat principal garni de son accompagnement (légume et féculent)
- Un produit laitier
- Un fruit ou une compote

Le goûter est constitué de :

- Un laitage
- Un fruit ou une compote
- Une céréale

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

Le délégataire fournira chaque jour des fruits frais qui seront 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 pourront être fournis par le délégataire, ils seront alors exclusivement qualifiés « pur jus »

Pour les enfants des classes maternelles

Le repas sera composé de 4 éléments de la manière suivante

- Un plat principal (viande, poisson, œuf, plat charcutier)
- Un accompagnement (légumes ou féculents)
- Un dessert (fruit, pâtisserie, crème, dessert laitier)
- Un hors d'œuvre ou un fromage
- Pain et eau d'adduction publique

Le Délégataire pourra présenter occasionnellement un menu à 5 composants certains jours pour le strict respect des apports nutritionnels nécessaires et obligatoires.

Le menu sera proposé sans choix

Pour les enfants des classes élémentaires

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

Les éléments périphériques (hors-d'œuvre, fromages et desserts) seront proposés avec un choix de 2. Le choix sera dirigé afin de préserver l'équilibre du menu.

Pour les adultes encadrants les enfants pendant le temps du repas

Les adultes assurant l'encadrement des enfants pendant le temps du repas bénéficieront d'un repas ayant la même structure que celle des enfants dans des grammages adaptés (+15% par rapport au GEMRCN)

Pour les enfants fréquentant les centres de loisirs

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

Un goûter sera servi aux enfants fréquentant les centres aérés, il sera à 3 composants (Céréale, fruit, produit laitier)

Pour les agents communaux fréquentant les restaurants municipaux

Les menus proposés aux restaurants communaux seront constitués de la manière suivante :

- Un plat principal au choix parmi 2
- Un accompagnement au choix parmi 2
- Deux éléments périphériques parmi les entrées, fromage et desserts qui seront présentés chacun avec 3 choix

Des pique-niques pourront être demandés par la Collectivité lors de sorties pendant le temps scolaire ou pendant les centres de loisirs. Ces pique-niques seront conservés à température ambiante (sac à dos) ou à température réfrigérée (pique-nique fraîcheur).

Dans le cas de fourniture de pique-niques fraîcheur pour des sorties distantes de 50km maximum, le Déléгатaire s'organisera afin de livrer les dits pique-niques sur le lieu de la sortie.

C. LES ANIMATIONS- Fourniture du matériel

Le Déléгатaire proposera régulièrement des animations et au moins 10 par année scolaire. Ces animations seront déclinées suivant les grands thèmes suivants :

- Journées à thème (pays, régions)
- Animations éco citoyenne (développement durable, lutte contre le gaspillage alimentaire...)
- Fêtes calendaires
- Animations nutritionnelles

Toutes les animations seront proposées en début d'année scolaire. Elles seront réalisées en concertation avec le Pôle enfance de la Collectivité qui en assurera le déploiement dans les différentes écoles.

Le programme d'animation est décrit en Annexe 16.

D.COMMUNICATION

Le Déléгатaire est tenu d'informer les familles sur les sujets traitants du service de restauration municipale et notamment :

- Les menus
- Les animations
- Les informations nutritionnelles

E. 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 Délégué tiendra disponible un stock tampon permettant un service de repas pour au moins 2 jours de fonctionnement. Le lieu de stockage de ces repas est fixé sur chacun des points de restauration.

F. AFFICHAGE DES MENUS

Les menus devront être affichés à la charge du Délégué dans tous les sites de distribution des repas à un endroit qui sera fixé par la Collectivité

Les éventuels changements de menus devront avoir reçu l'aval de la Collectivité et devront être portés à la connaissance des familles par un affichage dans chaque école.

Les menus seront présentés sous une forme attractive et signaleront les produits bios, les produits à faible impact environnemental, les produits labellisés. Ils contribueront à l'image de la Collectivité.

G. LES PRESTATIONS ANNEXES

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

Les différentes prestations souhaitées par la Collectivité sont

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

L'ensemble des prestations devra être livré dans les locaux de la Collectivité où se dérouleront les manifestations. Le dressage restera dans tous les cas à la charge du Délégué.

Ces prestations exceptionnelles pourront 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 Délégué sur demande.

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

A titre indicatif, le nombre de manifestations, toute nature confondue, pour l'année 2016 est de l'ordre de 40 allant de 50 à 1200 convives pour chacune d'entre elles.

H. REGLEMENTATION

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

Il doit notamment respecter les dispositions des textes suivants :

- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social ;
- 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 (paru au Journal Officiel du 31 mars 1977) ;

- Note de service DGAL/SDRRC/SDSSA/n°2005-8205 du 17 août 2005 : contrôle de la traçabilité dans le cadre du règlement CE 178/2008.
- Et les textes, décrets, directives qui suivent :
- Le code rural, et notamment ses articles 261-1 et 261-2 ;
- Le code de la santé publique, et notamment son article L-1323 ;
- Le code de la consommation ;
- L'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance ;
- L'arrêté du 26 juin 1974 réglementant des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale ;
- 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 ;
- Le décret n° 93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires modifié par le décret n° 97-298 du 27 mars 1997 ;
- L'arrêté du 3 décembre 1993 portant application du décret n° 93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires modifié par l'Arrêté du 9 novembre 2004 ;
- L'arrêté du 23 février 1994 fixant les conditions sanitaires de préparation, de commercialisation et d'utilisation des viandes séparées mécaniquement modifié par les Arrêtés du 23 avril 1996, du 16 septembre 1996, du 3 janvier 1997, du 7 février 2001, du 6 octobre 2003 et du 9 février 2004 ;
- L'arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes modifié par les Arrêtés du 16 septembre 1996 et du 1er décembre 1999 ;
- L'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine modifié par l'Arrêté du 30 juillet 1999 ;
- L'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires ;
- 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 ;
- La note de service du 10 août 1998 concernant la restauration, la distribution, la logistique et la chaîne du froid ;
- • 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 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Le règlement (CE) n° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Le règlement (CE) n° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Modification par Règlement (CE) n° 1662/2006 et 1243/2007 ;
- Le règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine ;
- • La note de service interministérielle DGAL/SDRRC/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/SDRCC/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 ;
- La note de service DGAL/SDSSA/N2006-8045 du 16/02/2006 : Paquet hygiène et agrément (alimentation humaine) ;
- 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/N2007-8013 du 11/01/2007 : Entrée en application de 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 publié au JORF du 8 août 2006 ;
- 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 ;
- La note de service DGAL/SDSSA/N2007-8248 du 2 octobre 2007 : Paquet Hygiène et entreposage ;
- La note de service DGAL/SDSSA/N2007-8263 du 24 octobre 2007 : Note de service complémentaire à la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007 relative à l'entrée en application de l'arrêté du 8 juin pour le secteur de la restauration collective et décrivant le dossier type d'agrément des cuisines centrales ;
- 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/N2008-8021 du 29 janvier 2008 : Procédures actualisées dans le domaine des transports ;
- 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'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective ;
- L'arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport des denrées périssables ;
- 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 alimentaire ;
- La directive 2009/39/CE du Parlement Européen et du Conseil du 6 mai 2009 relatives aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière ;
- La directive 2009/106/CE de la Commission du 14 août 2009 modifiant la directive 2001/112/CE du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine ;
- Le décret n° 2009-1121 du 16 septembre 2009 portant application de l'article L214-1 du code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.
- La loi du 12 juillet 2010 dite loi Grenelle2



- L'arrêté du 12 Juillet 2011 en application de la loi du 12 Juillet 2010 fixant les seuils définis à l'article R-543-225 du code de l'environnement
- Le décret N°2015-447 du 17 Avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées

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

I. SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES

Le Délégué doit appliquer les principes et les spécifications nutritionnelles et observer les normes 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.

Il prendra également en compte les recommandations du PNNS dans son évolution 3 (2011-2015).

J. SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES

a) LA PREPARATION DES ALIMENTS

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. Les menus à jour fixe sont proscrits. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût, les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter, sauf cas exceptionnels.

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

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

b) LA TEMPERATURE DES PLATS

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides. Les plats chauds ne doivent jamais être conservés en dessous de + 63°C, les plats froids doivent être conservés pendant le service dans les meubles réfrigérés prévus à cet effet entre +3°C et 10°C pendant 2 heures maximum.

K. SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

Il est servi à chaque convive la quantité d'aliments (plat protidique et accompagnement) qui lui est nécessaire en fonction des règles de la nutrition sans excès mais surtout sans insuffisance.

Le titulaire s'engage à respecter le calibrage des portions unitaires déterminé par les recommandations du GEMRCN mis à jour en Juillet 2015

L. DISPOSITIONS DIVERSES

- Le plat protidique sera accompagné d'un légume ou d'un féculent qui sera varié d'un jour sur l'autre selon une fréquence qui suit les recommandations du GEMRCN
- Il n'y aura pas de repas froid pendant la période d'hiver,
- Le fromage râpé utilisé en complément sera élaboré exclusivement à partir de fromage à l'exclusion de tout autre substitut et sera livré de manière séparée dans un contenant à part, les jours où des pâtes sont proposées au menu,
- Les viandes fraîches (Bœuf, veau, porc, agneau, volailles) seront issues d'animaux qui sont élevés dans le respect de normes élevées de bien-être animal conformément aux lignes directrices nationales. Les impacts environnementaux liés notamment au transport seront en tout état de

cause le plus faible possible. Le délégataire respectera les engagements de son offre et notamment ceux décrits en Annexe 15.

- Les volailles proposées auront été nourries par une alimentation végétale (100 % alimentation végétale). Elles seront fraîches et porteront le label rouge.
- Concernant la viande de bœuf, le Délégataire respectera 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 devra mentionner le pays d'abattage et de découpage ainsi que le pays de naissance et d'élevage de l'animal.
- Les viandes hachées seront 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 15%.
- Les poissons seront surgelés (simple congélation) et garantis sans arêtes. Les candidats établiront la liste des poissons qui seront proposés.
- Les assaisonnements seront variés et fabriqués maison
- Les fromages à la coupe seront privilégiés (80%)
- Les pâtisseries maison seront préférées aux pâtisseries industrielles
- Les graisses d'assaisonnement seront d'origines végétales et insaturées, l'apport lipidique sera conforme aux recommandations du GEMRCN. L'huile de palme et les huiles hydrogénées sont à proscrire.
- Le prestataire tiendra à disposition des membres de la commission menus :
 - les fiches de spécifications détaillées,
 - les fiches de traçabilité animales,
 - les pourcentages utilisés de produits frais, de produits surgelés, et de produits appertisés,
- En cas de demande des membres de la commission menus, ces informations devront leur être transmises au moins 15 jours avant le service du repas,
- Les repas devront tenir compte de la saisonnalité en intégrant les produits de saison dans la composition des menus (pas de tomate en hiver)
- Les produits et denrées ne seront pas d'origine OGM ou seront exempts de constituants contenant des OGM,
- Les produits bios représenteront 20% des produits présentés conformément au Grenelle de l'environnement.
- Les recommandations de L'AFSSA seront prises en compte, après concertation et décision commune en commission menus,
- Le Délégataire s'engage à respecter l'utilisation de produits de saison tels que définis en Annexe 26 ; il s'engage également sur des approvisionnements de produits locaux et/ou régionaux provenant d'une distance maximale de 150 kms autour de la ville d'AUBAGNE, ces dits approvisionnements représenteront au minimum 50 % des achats alimentaires. les produits de grande proximité seront privilégiés.
- En cas d'épizootie avérée, le Délégataire pourra déroger à certaines règles énoncées dans la présente convention. Il devra être force de proposition envers la Collectivité afin de proposer



d'autres composantes permettant de respecter l'équilibre nutritionnel indispensable aux convives.

- Ses propositions seront discutées en commissions de menus (éventuellement exceptionnelles) et permettront d'aboutir à un accord dans l'intérêt de toutes les parties.
- Les produits constituant le repas seront frais à 75% minimum - Les candidats expliciteront leur démarche dans ce sens.
- Le pain sera frais du jour en pain de 400 g. Il répondra aux exigences qui visent à limiter la distance parcourue au cours du cycle de vie du produit.

M. ENGAGEMENTS DU DELEGATAIRE

Le Délégué indiquera d'une manière non ambiguë les filières qu'il utilisera pour l'élimination des déchets et notamment des huiles de friture.

Le Délégué devra proposer des actions d'amélioration de la prestation, notamment lors des commissions de menu, et en particulier toutes les actions qui peuvent favoriser les économies d'énergie.

Ce document sera intégré à l'Annexe 16 au contrat et servira de base aux contrôles futurs effectués par l'établissement et/ou son représentant.

53e. HORAIRES ET CONDITIONS DU SERVICE DE RESTAURATION

A. LES RESTAURANTS SCOLAIRES et des CENTRES DE LOISIRS

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

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

B. LES RESTAURANTS DES AGENTS COMMUNAUX

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

C. LES AUTRES RESTAURANTS

Pour les autres établissements servis par le Délégué, les horaires des repas seront fournis ultérieurement. Le Délégué fera en sorte que les repas soient livrés suffisamment tôt afin de laisser le temps nécessaire au dressage et à la remise en température.

54e. 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 seront 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 :

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

Par repas effectivement distribués, il faut entendre :

- pour les adultes : le nombre de repas effectivement servis

- pour les enfants le nombre de repas ajustés le matin du jour de consommation

55e. APPROVISIONNEMENT, TRANSPORT, LIVRAISON et SERVICE DES REPAS

A. CONDITIONS GENERALES D'APPROVISIONNEMENT

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

Le Délégué doit effectuer des contrôles à réception des marchandises dans le cadre de ses autocontrôles. Il fera une synthèse des incidents dans le compte-rendu d'activité demandé lors des commissions menus selon les dispositions du paragraphe 60e.

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

B. SUIVI DES QUANTITES D'ALIMENTS

Le Délégué suivra les quantités d'aliments et de fluides achetés et distribués dans le courant de l'exercice. Il restituera à la Collectivité une synthèse de ces quantités dans le compte-rendu d'activité demandé lors des commissions de menus.

C. TRANSPORT DES REPAS ET LIVRAISON DES REPAS

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

Ils seront conditionnés en barquettes jetables collectives. Les aliments seront protégés de toute altération.

D. SERVICE DES REPAS

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

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

Le Délégué assurera néanmoins le suivi de la prestation jusqu'au moment du service en donnant tous les conseils de bon fonctionnement en matière de dressage des plats, de remise en température et de service pour assurer la bonne qualité de la prestation.

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

56e. LE FONCTIONNEMENT DE LA PRESTATION

A. REPRESENTANTS DU DELEGATAIRE

Le Délégué est tenu d'avoir en permanence un représentant 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 municipale.

Le nom et la qualité de ce représentant seront portés à la connaissance de la Collectivité un mois avant sa prise de fonction effective.

Ce représentant doit pouvoir être joint à tout moment pour faire part des motifs d'insatisfaction majeurs (sur les plats, la qualité, les toxi-infections, ...)

En cas d'absence ou d'indisponibilité, le Délégué nommera un remplaçant du responsable qui devra offrir la même disponibilité.

L'organigramme de la cuisine centrale est présenté en Annexe 8

La Collectivité se réserve la possibilité de demander au Délégitaire 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 COMMISSION MENUS

Les commissions de menus servent :

- à donner une appréciation globale sur la prestation fournie, notamment en se basant sur les contrôles demandés dans les paragraphes 59^e et 60^e
- à faire valider les propositions de prestation du prestataire notamment en ce qui concerne les animations,
- à faire un point d'avancement sur les prestations en cours,
- à mettre en évidence et analyser les dysfonctionnements,
- à mettre en place des actions correctives,
- et éventuellement à envisager des actions préventives dans le cadre d'un projet pour l'établissement
- à émettre des propositions d'amélioration de la prestation, les analyser quant à leur qualité et leur faisabilité, sans augmentation du coût,
- à recadrer les prestations fournies par rapport au contrat existant.

Cette commission a pour but de passer en revue les menus de la période suivante de 6 à 8 semaines à déterminer avec la Collectivité

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,
- Etude des menus de la période à venir,
- Planification des prestations exceptionnelles diverses (manifestations, repas à thème, ...),
- 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 par le prestataire, afin que cette réunion puisse être animée de la meilleure façon qu'il soit. Le compte-rendu est rédigé dans les 48 h par le Délégitaire. Le responsable qualité du Délégitaire 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 Délégitaire. Elles font l'objet d'une situation lors de la commission suivante.

A minima participent pour le Délégitaire,

1. son représentant auprès de la Collectivité,
2. sa diététicienne
3. son responsable hygiène et qualité.
4. le responsable hiérarchique du responsable du site

57e. CONTINUITE DU SERVICE

A. ENGAGEMENT DU DELEGATAIRE

Le Délégataire 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 déclenchera le système de pénalité décrit dans les dispositions générales.

B. PROCEDURES EN CAS DE RUPTURE DE FONCTIONNEMENT

Les procédures applicables en cas de rupture de fonctionnement doivent être présentées par le Délégataire et expliquées.

C. STOCK TAMPON

Le Délégataire disposera sur place d'un menu de secours (stock tampon) qui sera 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 (régime des congés scolaires, période de stage, modification du fait du prestataire...) doit être sujette à information préalable entre les parties selon un préavis de 8 jours ouvrables à l'exception de la grève qui pourrait survenir et perturber le service dont le préavis est immédiat.

58e. PRESTATIONS D'HYGIENE ET RESPECT DES PRESCRIPTIONS QUALITATIVES

A. PROVENANCE DES REPAS

Les repas seront élaborés dans la cuisine mise à disposition du Délégataire

Dans le cas où il s'agit d'un problème technique empêchant momentanément la fabrication des repas sur place, le Délégataire prendra les mesures pour assurer la continuité du service.

B. AGREMENT DES CUISINES

Le Délégataire 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 Délégataire 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.

C. RESPECT DES REGLES D'HYGIENE

Le Délégataire 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 pourra 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 Délégataire.

D. MESURES D'URGENCE

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

E. ANALYSES MICROS BIOLOGIQUES

Le Délégué s'engage sur une transmission directe des résultats des audits et des analyses bactériologiques du laboratoire à la Collectivité.

Ces rapports mentionneront que les analyses sont bien effectuées sur des plats fabriqués dans la cuisine centrale de la Collectivité.

Les candidats décriront les modes de prélèvements effectués dans les zones de production ainsi que le nombre d'analyses prévues par an qui ne pourra être inférieur à 48 par an.

Les audits externes seront au minimum de 2 par an.

F. RESULTATS DES ANALYSES

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

G. MESURES CORRECTIVES

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

H. MESURES EN CAS DE PROBLEME GRAVE

Lors de problèmes sanitaires avérés (TIAC par exemple), le Délégué sera informé immédiatement.

Il devra prendre toutes les mesures qui s'imposent.

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

I. ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DANS LES OFFICES

Le personnel de la Collectivité conservera les échantillons des plats servis pendant une durée de 5 jours

Au moins 2 fois par an, et pour l'ensemble des offices, le Délégué fera effectuer sur ces échantillons témoins des analyses bactériologiques et en communiquera les résultats à la Collectivité.

J. AUDITS HYGIENE DANS LES OFFICES

De la même manière que le Délégué réalise des audits hygiène dans les locaux de la cuisine centrale, il effectuera 1 fois par an et par satellite un audit hygiène externe et 2 fois par an et par satellite un audit hygiène interne qu'il communiquera à la Collectivité.

Accusé de réception en préfecture
013-211300058-20250630-300625_30-DE
Reçu le 02/07/2025



AUBAGNE

R

TROISIEME PARTIE : DISPOSITIONS DIVERSES

Chapitre. 13 Contrôle de la Collectivité sur le Déléгатaire

59e. TRANSMISSION DES DOCUMENTS DE CONTROLE A LA COLLECTIVITE

Pour permettre la vérification et le contrôle du fonctionnement des conditions techniques et financières, le Déléгатaire produit pour chaque commission menus, des comptes rendus sur le nombre de repas effectivement distribués, sur l'élaboration des menus, une synthèse des audits de contrôle hygiène (paragraphe 58e).

Enfin pour permettre à la Collectivité de suivre et de contrôler le fonctionnement du service public de restauration, le prestataire fournit chaque année, avant le 1^{er} février, un 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.

Le dernier jour de l'exercice est fixé au 31 août.

Le retard dans la production de ce rapport entraîne l'application des pénalités de retard définies au paragraphe 38^e

60e. DOCUMENTS PREVISIONNELS

A. PROGRAMMES QUALITATIFS (CONTROLE DU RESPECT DES PRESCRIPTIONS QUALITATIVES)

Pour faciliter les contrôles que la Collectivité jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution, le Déléгатaire préparera pour chaque commission de menus un bilan du respect des spécifications et tiendra compte des indicateurs suivants :

DONNEES RELATIVES A LA SALUBRITE

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

Remarques des contrôleurs sanitaires et autres contrôleurs

DONNEES NUTRITIONNELLES

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

Bilan de la nature et de la structure des repas servis

Bilan des repas refusés

DONNEES 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 Déléгатaire

Part et Nature des différents produits alimentaires utilisés

DONNEES QUANTITATIVES

Suivi des quantités achetées et distribuées

Bilan des quantités en stocks

INDICATEURS QUALITATIFS MESURABLES

Le Délégataire mettra en place les indicateurs pertinents du contrôle de leur prestation. Ces indicateurs seront validés et/ou amendés par la Collectivité

B. COMPTES PREVISIONNELS

Le Délégataire calcule les prix unitaires sur lesquels il s'engage à partir d'un compte prévisionnel d'exploitation. La Collectivité veut donc voir apparaître sur ce document le résultat d'exploitation prévu, c'est-à-dire la marge du Délégataire.

Le compte prévisionnel d'exploitation fera apparaître l'ensemble des ressources dites non directes du Délégataire (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 Délégataire 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.

61e. COMPTES-RENDUS DE FIN D'ANNEE

A. COMPTE-RENDU D'ACTIVITE

Le Délégataire restituera en fin d'exercice les informations suivantes sur l'exploitation du service :

- La quantité des denrées. Il s'agit des quantités d'aliments et de fluides achetés et distribués, conformément au suivi demandé dans le paragraphe 61e, et d'un état des stocks en quantité. Il renseignera 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 suivant le type de repas et leur évolution,

Le nombre total de repas commandés suivant le type de repas et l'explication des écarts avec le nombre total de repas distribués,

Le nombre total de repas facturés suivant la catégorie d'utilisateurs et leur évolution,

- Le personnel (agent de restauration, personnel cuisinant...), 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 évolution. Le Délégataire mentionnera si les personnels sont dédiés à la fabrication des repas de la Collectivité ou à la Fabrication de repas pour des clients autres que ceux de la Collectivité.

- Les modifications éventuelles de l'organisation du service. Les évolutions significatives seront analysées par le Délégataire et justifiées à la Collectivité. Des justificatifs peuvent être demandés par la Collectivité.

B. COMPTE-RENDU TECHNIQUE

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

- Travaux d'entretien immobiliers
- Contrat d'entretien préventif des matériels et dépenses afférentes
- Entretien curatif des matériels et dépenses afférentes
- Etat d'avancement des investissements prévus
- Achats d'équipements et de matériels effectués en renouvellement par nature et par montant,
- Le détail des sommes engagées : dépenses réelles, sommes facturées non encore réglées, dépenses engagées non encore facturées mais dont le montant est connu sur devis,
- L'ensemble des adaptations ou travaux à envisager (notamment en cas de progrès technologique) et les estimations correspondantes.

C. RAPPORT ANNUEL FINANCIER

Il comprend quatre éléments :

- 1. 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.

- 2. Un compte de résultat

Le Délégué 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, dont le candidat proposera un modèle, comporte :

- **Au crédit** : les produits du service revenant au prestataire, 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 prestataire, ainsi que les frais financiers.

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

Le Délégué devra 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 au contrat).

- 3. Un bilan

Le Délégué 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 prestataire 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 utilisés 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.

- 4. Des annexes

• Chiffre d'affaires

Le Délégué 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 Délégué 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 Délégué prévoit une provision pour renouvellement des matériels de la concession, le compte rendu financier fera état des matériels effectivement renouvelés et des provisions constituées à ce titre.

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

Pour cela deux types de tableau sont présentés :

- Tableau de répartition des charges d'exploitation sur les différents types de repas (enfants, adultes) et en fonction des parts pondérées de chaque type de repas

CHARGES	MATERNELLES	PRIMAIRES	ADULTES	PRESTATIONS ANNEXES	TOTAL*
AMORTISSEMENTS					
FRAIS DE PERSONNEL					
ACHATS DENREES					
AUTRES					
TOTAL					

* : le montant total des charges encourues doit coïncider avec le compte de résultat, préciser, le cas échéant, les clés de répartition.

- Tableau de synthèse des charges d'exploitation et coûts unitaires définitifs

TYPES DE REPAS	NOMBRE DE REPAS DISTRIBUES	PART PONDEREE	CHARGES D'EXPLOITATION	COUT UNITAIRE REEL D'UN REPAS*
MATERNELLES				
PRIMAIRES				
ADULTES				
PERSONNES AGEES				
PRESTATIONS ANNEXES				
TOTAL	NOMBRE DE REPAS TOTAL DISTRIBUES	100 %	MONTANT DU COMPTE DE RESULTAT	

* : le Délégué analyse les écarts de coût unitaire entre les prix unitaires ajustés révisés et les coûts unitaires réels.

- Frais personnel

L'évolution des frais de personnel sera analysée par le Délégué et justifié 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 Délégué donnera 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 Délégué devra restituer un détail de ces frais, que la Collectivité pourra contrôler sur demande de justificatif. Le cumul de ces frais devra coïncider avec les lignes correspondantes du compte de résultat détaillé.

Les créances impayées restées à la charge du Délégué pourront 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 oeuvre par le Délégué.

- Indicateurs de gestion des impayés

Un état des impayés sera fourni par le Délégué, 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).

62e. CONTROLES EXERCES PAR LA COLLECTIVITE

Pendant la durée d'exploitation du service, la Collectivité exerce 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. Ils ne dispensent en aucun cas du contrôle assuré par le Délégué, suivant les prescriptions du paragraphe 59e.

Chaque mois, le Délégué communique à la Collectivité le nombre de repas distribués, ventilés par établissement et par catégorie. Les repas pour les clients extérieurs seront également renseignés.

La Collectivité a le droit de contrôler les renseignements donnés dans les comptes rendus techniques et financiers. A 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 .14 Responsabilités et Assurances

63e. RESPONSABILITES ET ASSURANCES DE LA COLLECTIVITE

Les dommages causés par les immeubles affectés au service et figurant en annexe 5 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 prestataire, 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 Délégué, le cas de malveillance excepté, pour tous les dommages et dégâts évoqués ci-dessus.

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

64e. RESPONSABILITES ET ASSURANCES DU DELEGATAIRE

A. ASSURANCES LIEES AUX BIENS UTILISES PAR LE DELEGATAIRE

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

D'une part, le Délégué utilise les équipements et biens immobiliers, qui sont mis à sa disposition et qui figurent en Annexe 5.

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

1. Les dommages causés par le Délégué aux immeubles et équipements mis à sa disposition (biens figurant en Annexe 5) sont à la charge du Délégué. 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.

2. Les dommages causés par les biens immobiliers eux-mêmes (même pour les biens immobiliers mis à la disposition du Délégué) entraînent la responsabilité de la Collectivité.

3. Le Délégué 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 5. 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 autre dégâts.

S'agissant des locaux dont la Collectivité conserve la disposition et qui sont par ailleurs utilisés partiellement par le Délégué, celui-ci souscrit une assurance couvrant les garanties de recours des voisins et des tiers.

4. La Collectivité fait son affaire de toute réclamation qui pourrait 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 RESPONSABILITE CIVILE

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

Le Délégué 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 Délégué 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 Délégué 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 GENERALES

Il doit être prévu dans le ou les contrats d'assurance souscrits par le Délégué ou 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 Délégué, 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 Délégué, que trente jours après la notification à la Collectivité de ce défaut de paiement. La Collectivité a la faculté de se substituer au Délégué défaillant pour effectuer ce paiement sans préjudice de son recours contre le défaillant.

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

D. OBLIGATIONS DU DELEGATAIRE EN CAS DE SINISTRE

Le Délégué doit prendre toutes dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution du service, que ce soit du fait du sinistre ou du fait des travaux de remise en état engagés à la suite du sinistre, sous réserve des dispositions des paragraphes 39e et 40e.

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. A ce titre, les indemnités sont réglées à la Collectivité qui doit charger le Délégué de superviser les travaux de remise en état, sans 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.

65e. JUSTIFICATION DES ASSURANCES

Toutes les polices d'assurances doivent être communiquées à la Collectivité. Le Délégué 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 Déléataire la justification du paiement régulier des primes d'assurances.

Toutefois, cette communication n'engage en rien la responsabilité de la Collectivité pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de ces assurances s'avèreraient insuffisants.

Chapitre. 15 Annexes

ANNEXE 1 - Délibération du Conseil municipal du 16/12/2015

ANNEXE 1 bis - Délibération autorisant le Maire à signer le contrat

ANNEXE 2 - Police d'assurance du délégataire

ANNEXE 3 - Nombre de repas mensuel par catégorie- Année Scolaire 2014/2015

ANNEXE 4 - Liste et Adresses des sites livrés

ANNEXE 5 - Descriptif des sites – Plans des offices et de la cuisine centrale

ANNEXE 6 - Convention d'occupation du domaine public

ANNEXE 7 – Documents financiers et prix

ANNEXE 8 - Liste du personnel du Déléataire

ANNEXE 9 - Inventaire Matériel Cuisine Centrale

ANNEXE 10 - Plan de renouvellement des matériels – Cuisine Centrale et Satellites

ANNEXE 11 - Synthèse des aménagements à réaliser par site

ANNEXE 12 - Limite d'intervention du délégataire en matière d'entretien et de renouvellement

ANNEXE 13 - Règlement de service

ANNEXE 14 - Détail des fréquentations par site

ANNEXE 15 – Origine produits filières et engagements produits

ANNEXE 16 – Le programme d'animations

ANNEXE 17 – Plan alimentaire

ANNEXE 18 – Composition des repas et autres prestations

ANNEXE 19 – démarches environnementale et sociétale

ANNEXE 20 – Procédure de commande des repas et de la facturation

ANNEXE 21 – Continuité de service

ANNEXE 22 – Les outils de communication

ANNEXE 23 – L'engagement de nos rencontres

ANNEXE 24 – Le tableau des produits de saison

Accusé de réception en préfecture
013-211300058-20250630-300625_30-DE
Reçu le 02/07/2025



AGNE

TP

**CONVENTION DE DELEGATION
DU SERVICE PUBLIC DE RESTAURATION
MUNICIPALE de la ville d'AUBAGNE**

CONTRAT DSP

A Boulogne,

Le 16 juin 2016

Sogeres
RESTAURATEUR
30 Cours de l'Île Seguin
92777 BOULOGNE CEDEX

Thierry PERSON

Président

AUBAGNE

Accusé de réception en préfecture
013-211300058-20250630-300625_30-DE
Reçu le 02/07/2025



SP Aubagne

Sogeres
RESTAURATEUR

Accusé de réception en préfecture
013-211300058-20250630-300625_30-DE
Reçu le 02/07/2025

