

# Délégation de service public relative à la restauration scolaire et municipale

## Commission de délégation de service public

### Rapport d'analyse des candidatures et des offres avant négociations Synthèse

# I N T R O D U C T I O N

2



PERIMETRE ET POLITIQUE ACHAT

01



METHODE D'ANALYSE

02

# I N T R O D U C T I O N

3



PERIMETRE ET POLITIQUE ACHAT



METHODE D'ANALYSE

01

02

# P E R I M E T R E

4

## Démarrage

Le contrat de délégation de service public démarre au 26 août 2023

## Durée

Le contrat est conclu pour une durée de **5 ans sans possibilité de tacite reconduction.**

## Valeur

La valeur annuelle estimée du contrat s'élève à 1 700 000€ TTC.



## CONVIVES

### Les prestations s'adressent aux :

- Enfants des écoles maternelles et élémentaires publiques,
- Enfants des accueils de loisirs,
- Usagers des structures petite enfance,
- Adultes encadrants,
- Usagers des résidences autonomie de personnes âgées,
- Usagers bénéficiant du portage à domicile.

## PRESTATIONS

### Les prestations déléguées au prestataire de restauration sont :

#### ✓ En matière de restauration

- L'exploitation de la cuisine centrale sise, 265 Route de Saint-Saturnin à CHAMBERY ;
- L'élaboration des menus en conformité avec les prescriptions figurant aux livrets 2, 3 et 4 et à l'Annexe 2 du contrat de délégation ;
- L'approvisionnement en denrées, la confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies aux livrets 2, 3 et 4 du contrat de délégation, et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur ;
- Le contrôle de la sécurité des aliments (vérification de la traçabilité des produits), des repas, des équipements et du personnel ;
- Le contrôle du respect des règles d'hygiène sur la cuisine centrale et l'ensemble des satellites, conformément à la réglementation en vigueur ;
- La mise en œuvre, par des moyens adaptés, d'une sécurité maximale des produits servis, notamment en cas de crise déclarée dans les conditions fixées à l'article 23 du livret 1 du contrat de délégation ;
- La confection, le transport et le service de repas faisant l'objet de devis spécifiques ;

## CONVIVES

### Les prestations s'adressent aux :

- Enfants des écoles maternelles et élémentaires publiques,
- Enfants des accueils de loisirs,
- Usagers des structures petite enfance,
- Adultes encadrants,
- Usagers des résidences autonomie de personnes âgées,
- Usagers bénéficiant du portage à domicile.

# P E R I M E T R E

## PRESTATIONS

### Les prestations déléguées au prestataire de restauration sont :

#### ✓ En matière de livraison

- La livraison des repas aux offices précisés à l'annexe 6 du contrat de délégation en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur ;

#### ✓ En matière d'entretien, de maintenance et de renouvellement

- Le gros entretien de la cuisine centrale dans les conditions définies à l'article 9 du contrat de délégation ;
- La maintenance (cuisine centrale et offices hors résidences autonomie) et le renouvellement des équipements et matériels (cuisine centrale et offices hors résidences autonomie) nécessaires à l'accomplissement du service dans les conditions définies à l'article 10 du contrat de délégation, afin que l'ensemble desdits équipements et matériels soit en permanence en bon état de fonctionnement ;
- L'entretien courant et le nettoyage des locaux et des matériels en cuisine centrale dans les conditions définies à l'article 9 du contrat de délégation ;

# P E R I M E T R E

7

## CONVIVES

### Les prestations s'adressent aux :

- Enfants des écoles maternelles et élémentaires publiques,
- Enfants des accueils de loisirs,
- Usagers des structures petite enfance,
- Adultes encadrants,
- Usagers des résidences autonomie de personnes âgées,
- Usagers bénéficiant du portage à domicile.

## PRESTATIONS

### Les prestations déléguées au prestataire de restauration sont :

#### ✓ En matière de gestion

- L'encadrement du personnel salarié par le délégataire, détaché ou mis à disposition par le délégant ;
- La formation de l'ensemble du personnel du délégataire et du délégant affecté à la restauration collective ;
- La gestion, la comptabilité, la facturation ;
- La perception du prix des repas servis auprès des familles pour le public scolaire, le risque des impayés selon les modalités de recouvrement détaillées dans le chapitre 9 du contrat de délégation

# I N T R O D U C T I O N

8



PERIMETRE ET POLITIQUE ACHAT



METHODE D'ANALYSE

01

02

## L E S C A N D I D A T S

Nombre de plis reçus :

- dans les délais : 3
- hors délais : 0

Liste des candidatures reçues :



10

# EXAMEN DES CANDIDATURES

## Critères de sélection :

- Garanties et capacités techniques et financières
- Capacités professionnelles

## Pièces à produire par les candidats : [Article 5.1 du règlement de consultation]

- une lettre de candidature (formulaire DC1 ou équivalent), mentionnant la dénomination du candidat, l'adresse de son siège social, son numéro d'immatriculation au Registre du Commerce et des Sociétés ou équivalent étranger, ses n° de téléphone et de télécopie, précisant si le candidat se présente seul ou en groupement. En cas de groupement, la lettre de candidature identifie chaque membre du groupement, ainsi que son mandataire, en comportant pour chacun d'entre eux les mentions relatives à l'identité du candidat, précisées ci-avant ;
- les pouvoirs de la personne habilitée pour engager le candidat ;
- si le candidat est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet ;

## Critères de sélection :

- Garanties et capacités techniques et financières
- Capacités professionnelles

## Pièces à produire par les candidats : [Article 5.1 du règlement de consultation]

- une déclaration sur l'honneur attestant :
  - 1° Que le candidat ne fait l'objet d'aucune exclusion de la participation à la procédure de passation des contrats de concession prévue aux articles L. 3123-1 à L. 3123-5 du Code de la Commande Publique ;
  - 2° Que les renseignements et documents relatifs à ses capacités et à ses aptitudes, exigés en application de l'article L. 3123-18 du Code de la Commande Publique, sont exacts.
- une attestation sur l'honneur datée et signée que le candidat est en règle vis-à-vis de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue aux articles L. 5212-1 à L. 5212-4 du Code du Travail (ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France), ou qu'il n'est pas soumis à cette obligation ;



## Critères de sélection :

- Garanties et capacités techniques et financières
- Capacités professionnelles

## Pièces à produire par les candidats : *[Article 5.1 du règlement de consultation]*

- une déclaration concernant le chiffre d'affaires global et, le cas échéant, le chiffre d'affaires du domaine d'activités faisant l'objet de la délégation de service public, pour les trois derniers exercices disponibles en fonction de la date de création ou du début d'activités de l'opérateur économique, dans la mesure où les informations sur ces chiffres d'affaires sont disponibles,
- Les bilans ou extraits des bilans des trois derniers exercices disponibles, dans les cas où la publication des bilans est prescrite par la législation du pays où l'opérateur économique est établi,
- Présentation de l'entreprise. En cas de groupement, devront être clairement précisés : l'identité, le rôle et, eu égard aux compétences, la complémentarité de chacun des membres du groupement dans le cadre du projet,

## Critères de sélection :

- Garanties et capacités techniques et financières
- Capacités professionnelles

Pièces à produire par les candidats :  
*[Article 5.1 du règlement de consultation]*

- Les indications sur les moyens humains pendant les trois dernières années (avec l'importance du personnel d'encadrement) et les moyens matériels dont le candidat dispose,
- Les références détaillées (date et durée du contrat, destinataire public ou privé) sur les trois dernières années dont le candidat peut se prévoir concernant des activités présentant des caractéristiques similaires à celles objet de la délégation.

# EXAMEN DES CANDIDATURES

15

Date ouverture des plis : 16/02/2023

## Documents relatifs à la candidature

NOMS DES CANDIDATS	Documents relatifs à la candidature										
	DC1 ou lettre de candidature	Pouvoirs de la personne habilitée à engager le candidat	Copie du ou des jugements en cas de redressement judiciaire	Déclaration sur l'honneur que le candidat ne fait l'objet d'aucune exclusion de la participation à la procédure de passation des contrats de concession	Déclaration sur l'honneur que les renseignements et documents relatifs à ses capacités et à ses aptitudes exigées en application de l'article L3123-18 du CCP sont exacts	Attestation sur l'honneur datée et signée que le candidat est en règle vis-à-vis de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue aux articles L. 5212-1 à L. 5212-4 du Code du Travail (ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France), ou qu'il n'est pas soumis à cette obligation	Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et, le cas échéant, le chiffre d'affaires du domaine d'activités faisant l'objet de la délégation de service public, pour les 3 derniers exercices disponibles en fonction de la date de création ou du début d'activités de l'opérateur économique, dans la mesure où les informations sur ces chiffres d'affaires sont disponibles,	Bilans ou extraits des bilans des trois derniers exercices disponibles, dans les cas où la publication des bilans est prescrite par la législation du pays où l'opérateur économique est établi,	Présentation de l'entreprise. En cas de groupement, devront être clairement précisés : l'identité, le rôle et, eu égard aux compétences, la complémentarité de chacun des membres du groupement dans le cadre du projet	Les indications sur les moyens humains pendant les trois dernières années (avec l'importance du personnel d'encadrement) et les moyens matériels dont le candidat dispose,	Les références détaillées (date et durée du contrat, destinataire public ou privé) sur les trois dernières années dont le candidat peut se prévoir concernant des activités présentant des caractéristiques similaires à celles objet de la délégation
RPC	Mauvaise identification de l'acheteur (seul le CCAS est indiqué)  Lettre de candidature sous ancienne version (ordonnance de 2015)		S.O	X	X	X	X	Il manque le bilan de l'année 2020 Bilans uniquement de deux exercices disponibles	X	X	X
SOCIETE FRANCAISE DE RESTAURATION ET SERVICES dont la marque commerciale est SODEXO Ecoles & Universités	X	X	S.O	X	X	X	X	X	X	X	X
SHCB	X	X	S.O	X	X	X	X	X	X	X	X

# EXAMEN DES CANDIDATURES

16

Réception des documents complémentaires : 09/03/2023

Documents relatifs à la candidature

NOMS DES CANDIDATS	Documents relatifs à la candidature										
	DC1 ou lettre de candidature	Pouvoirs de la personne habilitée à engager le candidat	Copie du ou des jugements en cas de redressement judiciaire	Déclaration sur l'honneur que le candidat ne fait l'objet d'aucune exclusion de la participation à la procédure de passation des contrats de concession	Déclaration sur l'honneur que les renseignements et documents relatifs à ses capacités et à ses aptitudes exigées en application de l'article L3123-18 du CCP sont exacts	Attestation sur l'honneur datée et signée que le candidat est en règle vis-à-vis de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue aux articles L. 5212-1 à L. 5212-4 du Code du Travail (ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France), ou qu'il n'est pas soumis à cette obligation	Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et, le cas échéant, le chiffre d'affaires du domaine d'activités faisant l'objet de la délégation de service public, pour les 3 derniers exercices disponibles en fonction de la date de création ou du début d'activités de l'opérateur économique, dans la mesure où les informations sur ces chiffres d'affaires sont disponibles,	Bilans ou extraits des bilans des trois derniers exercices disponibles, dans les cas où la publication des bilans est prescrite par la législation du pays où l'opérateur économique est établi,	Présentation de l'entreprise. En cas de groupement, devront être clairement précisés : l'identité, le rôle et, eu égard aux compétences, la complémentarité de chacun des membres du groupement dans le cadre du projet	Les indications sur les moyens humains pendant les trois dernières années (avec l'importance du personnel d'encadrement) et les moyens matériels dont le candidat dispose,	Les références détaillées (date et durée du contrat, destinataire public ou privé) sur les trois dernières années dont le candidat peut se prévoir concernant des activités présentant des caractéristiques similaires à celles objet de la délégation
RPC	X	X	S.O	X	X	X	X	X	X	X	X
SOCIETE FRANCAISE DE RESTAURATION ET SERVICES dont la marque commerciale est SODEXO Ecoles & Universités	X	X	S.O	X	X	X	X	X	X	X	X
SHCB	X	X	S.O	X	X	X	X	X	X	X	X

Accusé de réception en préfecture  
 073-267310050-20230710-23\_00308-DE  
 Date de télétransmission : 13/07/2023  
 Date de réception préfecture : 13/07/2023

# EXAMEN DES CANDIDATURES

17



	Exercice du 01/09/2020 au 31/08/2021	Exercice du 01/09/2019 au 31/08/2020	Exercice du 01/09/2018 au 31/08/2019
Chiffre d'affaires global (ne remplir que pour les exercices pour lesquels ce renseignement est demandé par l'acheteur)	249 763 189 €	210 086 901 €	283 124 086 €
Part du chiffre d'affaires concernant les fournitures, services, ou travaux objet du marché (si demandé par l'acheteur)	96,22 %	96,15 %	96,01 %

Constituant l'un des majors du secteur de la restauration collective, il s'agit d'une société à dimension internationale, implantée dans 80 pays avec 425 000 collaborateurs.

Les services de la société sont organisés par secteur d'activité (Ecoles et Universités, Entreprise, Santé, Sports et Loisirs etc.)

Direction régionale au service de la collectivité :

- Directeur de cuisine ;
- Responsable de production etc.



	Exercice du 01/09/2021 au 31/08/2022	Exercice du 01/09/2020 au 31/08/2021	Exercice du 01/09/2019 au 31/08/2020
Chiffre d'affaires global (ne remplir que pour les exercices pour lesquels ce renseignement est demandé par l'acheteur)	35 649 213 €	30 276 714 €	23 181 947 €
Part du chiffre d'affaires concernant les fournitures, services, ou travaux objet du marché (si demandé par l'acheteur)	SCOLAIRE : 81% PERSONNES AGEES : 9% CRECHES : 6% CENTRE DE LOISIRS : 4%	SCOLAIRE : 69% PERSONNES AGEES : 19 % CRECHES : 5 % CENTRE DE LOISIRS : 7%	SCOLAIRE : 85% PERSONNES AGEES : 6% CRECHES : 5% CENTRE DE LOISIRS : 4%

Il s'agit d'un groupe basé en région Auvergne Rhône Alpes, ayant une expertise de la restauration collective depuis plus de 20 ans.

Le candidat possède une légumerie avec son propre réseau d'ateliers de préparation de légumes. «La Légumerie d'Ici» est un atelier de préparation de fruits et légumes frais créé par SHCB. Les produits sont directement expédiés dans les cuisines et travaillés par les chefs du candidat.

Le candidat dispose de 3 cuisines centrales en région Auvergne Rhône Alpes.

# EXAMEN DES CANDIDATURES

18



	Exercice 2017	Exercice 2018	Exercice 2019
Chiffre d'affaires global	12 630 656 €	13 819 541 €	15 040 736 €
Part du chiffre d'affaires concernant les fournitures, services, ou travaux objet du marché	100 %	100 %	100 %

Il s'agit d'une société régionale créée en 1993, spécialisée dans la restauration collective en liaison froide pour les cantines scolaires et les centres de loisirs.

Le candidat possède trois cuisines centrales : Manziat, Laiz et Ambronay (01).

La société distribue 38 000 repas/jour.

Depuis le 7 janvier 2019, Stéphane MAYEUX est devenu le propriétaire de la société RPC. Est alors créé DAHST, holding ayant pour but d'associer RPC et Sud Est Restauration (SER)

# LES CANDIDATS

19



La candidature de cet opérateur peut être jugée recevable après 1<sup>ère</sup> analyse






La candidature de cet opérateur peut être jugée recevable après 1<sup>ère</sup> analyse



La candidature de cet opérateur peut être jugée recevable à la suite de compléments communiqués le 9 mars 2023

# EXAMEN DES CANDIDATURES

20

Candidat	Proposition			Motif de l'élimination
	Admission	Régularisation	Elimination	
	☑			
	☑			
	☑			



# EXAMEN DES OFFRES



L'offre de la société RPC, au regard de son mémoire technique, ne comprend aucune prestation relative au repas des résidences autonomie et des repas en portage à domicile, alors que cette typologie de convives figure à l'article 1 du règlement de consultation. Ces prestations apparaissent uniquement au cadre de réponse financier, par une tarification pour les repas des résidences autonomie et les repas en portage à domicile.

Le mémoire technique du candidat ne respecte pas strictement la nomenclature prévue en annexe 1 dudit règlement, alors qu'il s'agit d'une exigence de l'article 5.2 du règlement de consultation.

A cet égard, le candidat n'a d'ailleurs pas communiqué :

- L'annexe 4 du projet de contrat de DSP remplie concernant les engagements relatifs à l'alimentation durable ;
- Le plan pluriannuel de diversification des protéines permettant l'évolution des recettes ;
- L'organisation de la cuisine centrale de Chambéry ;
- Le programme pluriannuel de formation des personnels du futur délégataire et du délégant.

**Au vu du code de la commande publique, l'offre du candidat est irrégulière**, car elle ne respecte pas les exigences formulées dans les documents de la consultation, en particulier parce qu'elle est incomplète.

**Cette offre ne peut être régularisée au cours des négociations, dans la mesure où cette régularisation ne peut avoir pour effet d'en modifier des caractéristiques substantielles.** Il ne s'agit pas de permettre au soumissionnaire de présenter une nouvelle offre ou de changer les termes de celle-ci de telle sorte que son économie générale soit bouleversée.



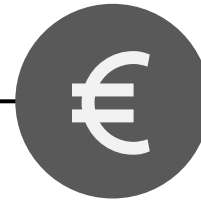


## Critère : Valeur technique de l'offre (60%)

- **Sous-critère 1** : Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable (40 %),
- **Sous-critère 2** : Organisation des prestations et gestion environnementale (20%)

### Modalités de notation :

Chaque item de chaque sous-critères est noté de 0 à 10 selon la grille détaillée ci-après. Aucun de ces items n'est pondéré, ils donnent donc lieu à une moyenne non pondéré.



## Critère : Prix (40%)

### Modalités de notation :

- La valeur financière est évaluée sur la base du DQE intégrant le prix des prestations (35%). La formule de calcul est la suivante :

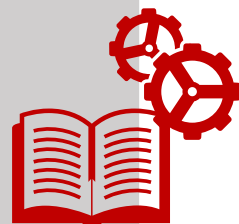
$$\frac{\text{Prix le moins élevé}}{\text{Prix analysé}} * 35$$

- La proposition du candidat concernant la partie fixe et la partie variable de la formule de révision des prix (5%).

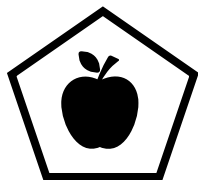
## Barème de notation

- 0** **Absence de réponse**  
L'élément attendu n'est pas dans l'offre du candidat
- 2** **Réponse incomplète**  
Engagement répondant partiellement au regard des attentes de la Ville
- 4** **Réponse insatisfaisante**  
Engagement ne répondant pas de manière précise aux attentes de la Ville
- 6** **Réponse satisfaisante**  
Engagement correspondant aux attentes minimales
- 8** **Réponse très satisfaisante**  
Engagement correspondant aux attentes minimales et présentant une plus-value néanmoins limitée
- 10** **Réponse hautement satisfaisante**  
Engagement très satisfaisant et plus – au moins une plus-value significative par rapport aux exigences minimales

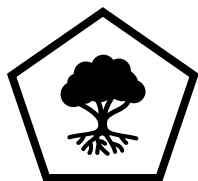
# E X A M E N T E C H N I Q U E



Structuration du mémoire technique, valant sous-critère de la valeur technique de l'offre



Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable

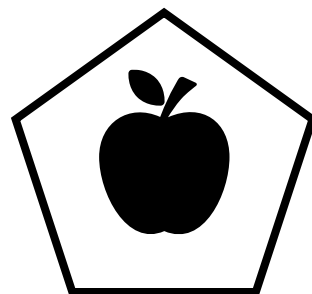


Organisation des prestations et gestion environnementale

## E X A M E N T E C H N I Q U E



Structuration du mémoire technique, valant  
sous-critère de la valeur technique de l'offre



Qualité de l'alimentation et appréciation  
de son caractère durable

# E X A M E N T E C H N I Q U E

## Label « En cuisine »

Rappel : demande du niveau 2 dès la première année du contrat

### Les 3 niveaux de labellisation

	 <b>Niveau 1</b>	 <b>Niveau 2</b>	 <b>Niveau 3</b>
<b>+Bio</b>	au moins <b>20% de bio</b> par an	au moins <b>40% de bio</b> par an	au moins <b>60% de bio</b> par an
<b>+Local</b>	<b>Au moins 4</b> composantes bio et locales par mois	<b>Au moins 8</b> composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	<b>Au moins 12</b> composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
<b>+Sain</b>	Pas d'OGM Menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	<b>+ 50%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés  + Formation des cuisiniers	<b>+ 80%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés  + De menus végétariens ou semi-alternatifs
<b>+Durable</b>	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants  Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie  + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents  + Vers le zéro plastique  + Optimisation des tournées de livraison

## Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable



- La politique de référencement privilégie les produits bio, durables et issus des circuits-courts.
- Le candidat priorise les produits bruts, puis surgelés.
- Engagement du candidat à respecter les demandes du cahier des charges quant à la qualité des denrées proposées.
- Il va au delà de la loi Egalim et de la demande du cahier des charges : 63,7% de taux d'alimentation durable dont 46,8% de bio, dès le démarrage du contrat. – à sécuriser avec le candidat
- Engagement du candidat à l'obtention du label ECOCERT 2 au 1<sup>er</sup> septembre 2023 : 40% de bio, mesure pour réduire le gaspillage alimentaire, priorité sur le « fait-maison ».
- Les menus proposés respectent l'équilibre alimentaire et les recommandations du GEMRCN. Cependant, le candidat ne propose pas de double choix sur les périphériques pour le scolaire comme stipulé dans le contrat.
- Le candidat devra préciser ses engagements sur la qualité et la diversité des repas végétariens (transmission d'un catalogue de recette et de fiches recettes).
- Proposition d'un plan de diversification via un guide opérationnel de plus de 50 recettes et de formation sur les recettes végétariennes en partenariat avec un chef.
- Engagement du candidat concernant le suivi de la satisfaction des convives via des enquêtes de satisfaction et la mise en place d'une application mobile de communication avec les convives : SO'HAPPY.



## Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable

- La politique d'achat sur candidat tend vers une empreinte carbone maîtrisée : référencement de produits majoritairement locaux et bio avec 100% de produits issus des circuits-courts via sa légumerie.
- Le candidat priorise les produits bruts et utilise les produits surgelés en faible quantité.
- Engagement du candidat à respecter les demandes du cahier des charges quant à la qualité des denrées proposées.
- Il va au delà de la loi Egalim et de la demande du cahier des charges : 60% de taux d'alimentation durable dont 40% de bio, dès le démarrage du contrat.
- Engagement du candidat à l'obtention du label ECOCERT 2 au 1<sup>er</sup> septembre 2023 – sécuriser avec le candidat l'introduction de produits bruts, la formations des cuisiniers et la gestion écologique.
- Les menus proposés respectent les demandes du cahier des charges, l'équilibre alimentaire et les recommandations du GEMRCN.
- Le candidat propose des recettes végétariennes variées qui respectent la complémentarité protidique.
- Il n'a pas transmis de plan pluriannuel de diversification des protéines permettant l'évolution des recettes et la mise en place d'un plan de formation pendant toutes la durée du contrat.
- Engagement du candidat concernant le suivi de la satisfaction des convives via des sondages, des fiches de suivi de la prestation et la mise en place d'une application de suivi des retours des convives WeLunch.

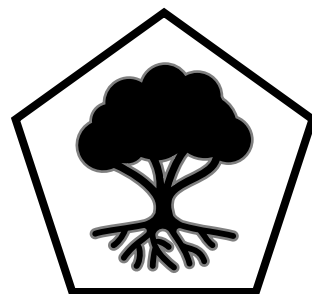
## Notation du sous critère : Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable

NOTATION DE LA VALEUR TECHNIQUE	SODEXO	SHCB
	Note /10	Note /10
Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable		
Note du sous-critère /10	5,00	5,14
Note pondérée du sous-critère /40	20,00	20,57

## E X A M E N T E C H N I Q U E



Structuration du mémoire technique, valant  
sous-critère de la valeur technique de l'offre



Organisation des prestations et  
gestion environnementale

## Organisation des prestations et gestion environnementale



- L'organigramme de la cuisine centrale indique 18 employés. **Le candidat ne s'est pas engagé concernant la reprise du personnel.**
- 2 livraisons sont prévues par le candidat pour la DSP – **les horaires indiquées dans le tableau des tournées ne respectent pas les indications du cahier des charges (fin après 9h30).** Les 2 véhicules utilisés sont au gaz naturel (GNV).
- Mise en place de la maintenance préventive par une société spécialisée. **Néanmoins, des informations (délais d'intervention, matériel de prêt...) est à sécuriser.**
- Transmission d'un plan de renouvellement des équipements et d'un budget dédié aux offices et la cuisine centrale.
- **Déploiement de bacs gastronomes pour le scolaire, l'accueil de loisirs et les Résidences, et certains convives des crèches (grands).** Utilisation de barquettes biosourcées biodégradables pour les petits et moyens.
- **Non respect de la loi AGEC qui impose des contenants réemployables pour le portage** – proposition de conditionnements dans des barquettes 100% biodégradables.
- Respect des demandes du cahier des charges concernant des actions sur le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets : sensibilisation du personnel, pesées des pertes, dons alimentaires...
- Le plan de formation du personnel communiqué répond aux demandes du cahier des charges : HACCP, Ecocert, lutte contre le gaspillage alimentaire.
- **Sécuriser avec le candidat la fréquence de transmission des tableaux de bord et les indicateurs retenus pour chaque période (annuel, trimestriel et mensuel).**

## Organisation des prestations et gestion environnementale

- Le nombre de poste affecté à la DSP est à sécuriser avec le candidat. Engagement du candidat sur la reprise de l'ensemble du personnel : des réunions et entretiens sont prévus pour faciliter la nouvelle organisation.
- Plan de tournées de livraison (2 tournées) avec des horaires en cohérence avec les demandes du cahier des charges. Les véhicules utilisés sont respectueux de l'environnement et les livreurs formés à l'éco-conduite.
- Plan de maintenance préventive en place sur la cuisine centrale et les offices – il n'est pas indiqué la présence d'un logiciel de suivi des opérations de maintenance.
- Mise en place d'un tableau prévisionnel de renouvellement du matériel pour la cuisine centrale et les offices. Le budget alloué pour les offices n'est pas indiqué dans l'offre.
- Déploiement de bacs gastronormes pour l'ensemble des convives (hors portage).
- Non respect de la loi AGEC qui impose des contenants réemployables pour le portage – Absence de chiffrage au BPU – proposition de conditionnement dans des barquettes compostables individuelles.
- Un effort est réalisé par le candidat concernant le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets avec différentes actions qui vont au-delà des demandes du cahier des charges : sensibilisation des convives, pesées des déchets avec suivi, animations pédagogiques, valorisation des biodéchets, adaptation des quantités avec une application et mise en place d'un comité de pilotage pour suivre l'évolution des données.
- Le plan de formation du personnel communiqué répond aux demandes du cahier des charges : HACCP, Ecocert, lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Transmission d'un reporting annuel de suivi par le candidat reprenant les différents points stipulés dans le cahier des charges à sécuriser avec le candidat la demande de transmission d'un suivi d'activité mensuel et trimestriel.

## Notation du sous critère : Organisation des prestations et gestion environnementale

NOTATION DE LA VALEUR TECHNIQUE	SODEXO	SHCB
	Note /10	Note /10
Organisation des prestations et gestion environnementale		
Note du sous-critère /10	5	4,95
Note pondérée du sous-critère /20	10,32	9,89

## Notation de la valeur technique :

NOTATION DE LA VALEUR TECHNIQUE	SODEXO	SHCB
Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable (/40)	20,00	20,57
Organisation des prestations et gestion environnementale (/20)	10,32	9,89
Note pondérée de la valeur technique /60	30,32	30,47

## E X A M E N F I N A N C I E R



La valeur financière de l'offre est évaluée sur la base du cadre de réponse financier complété par le candidat dont :

- Le DQE intégrant le prix des prestations → note sur 35
- La proposition du candidat concernant la partie fixe et la partie variable de la formule de révision des prix, définie à l'article 35 du projet de contrat de DSP → note sur 5

La note de 35 sera attribuée à l'offre économiquement la plus avantageuse au regard du DQE.

Les autres offres seront notées à partir de la formule suivante :

$$\text{Note du candidat} = 35 \times \frac{\text{offre la moins-disante}}{\text{offre du candidat}}$$



# E X A M E N F I N A N C I E R

37



Label En cuisine niveau 2	Déjeuner élémentaires 4 composantes	
	SODEXO	SHCB
En € HT par prestation		
Denrées alimentaires	3,11	2,498
Charges de personnel sur la cuisine centrale (y compris livraison)	1,63	1,367
Coût d'exploitation de la cuisine centrale (à détailler ci-après)	0,90	0,710
Coût de personnel administratif	0,38	0,062
Coût de conditionnement des repas scolaires et Maisons de l'enfance	0,08	0,011
Coût de livraison des repas	0,11	0,080
Coût des formations (personnel municipal)	0,04	0,003
Provision de maintenance et entretien des équipements de la cuisine centrale	0,21	0,092
Provision de maintenance et entretien des locaux de la cuisine centrale	0,00	0,042
Provision de maintenance des équipements des offices	0,10	0,032
Provision de renouvellement des équipements de la cuisine centrale	0,32	0,115
Provision de renouvellement des équipements des offices	0,12	0,015
Impayés	0,04	0,011
Frais financiers	0,16	0,214
Redevance	0,06	0,055
Frais de structure	0,22	0,011
Rémunération du délégataire	0,14	0,271
RRRO (à saisir en négatif)	-0,39	-0,212
<b>Total en € HT</b>	<b>7,22</b>	<b>5,376</b>
TVA	0,397	0,296
<b>Total en € TTC</b>	<b>7,618</b>	<b>5,672</b>



# E X A M E N F I N A N C I E R

38

## Déjeuner élémentaires 4 composantes



Denrées alimentaires

3,11 €

2,498 €

### Label En Cuisine - Niveau 1

TOTAL Prix unitaire du  
repas HT

6,84 €

5,251 €

### Label En Cuisine - Niveau 2

TOTAL Prix unitaire du  
repas HT

7,22 €

5,376 €

### Label En Cuisine - Niveau 3

TOTAL Prix unitaire du  
repas HT

7,60 €

5,651 €

Dans la décomposition du prix unitaire des déjeuners 4 composantes pour les élémentaires, le principal élément différenciant des candidats correspond aux denrées alimentaires.

SODEXO propose le prix le plus élevé s'agissant des denrées :

- Prix environ 24,5 % plus élevé que le prix proposé par SHCB.



# E X A M E N F I N A N C I E R

39



Label En cuisine niveau 2	Déjeuner Moyens (12 à 18 mois) 4 composantes	
	SODEXO	SHCB
En € HT par prestation		
Denrées alimentaires	2,026	1,867
Charges de personnel sur la cuisine centrale (y compris livraison)	1,630	1,367
Coût d'exploitation de la cuisine centrale (à détailler ci-après)	0,900	0,710
Coût de personnel administratif	0,380	0,062
Coût de conditionnement des repas	0,280	0,011
Coût de livraison des repas	0,110	0,080
Coût des formations (personnel municipal)	0,036	0,003
Provision de maintenance et entretien de la cuisine centrale (équipements et locaux)	0,210	0,134
Provision de maintenance des équipements des offices	0,100	0,032
Provision de renouvellement des équipements de la cuisine centrale	0,320	0,115
Provision de renouvellement des équipements des offices	0,116	0,015
Impayés	0,035	
Frais financiers	0,160	0,214
Redevance	0,063	0,055
Frais de structure	0,217	0,011
Rémunération du délégataire	0,129	0,239
RRRO (à saisir en négatif)	-0,259	-0,159
<b>Total en € HT</b>	<b>6,452</b>	<b>4,757</b>
TVA	0,355	0,262
<b>Total en € TTC</b>	<b>6,807</b>	<b>5,019</b>



# E X A M E N F I N A N C I E R

40

Déjeuner Moyens (12 à 18 mois)  
4 composantes



Denrées alimentaires	2,026 €	1,867 €
----------------------	---------	---------

## Label En Cuisine - Niveau 1

TOTAL Prix unitaire du repas HT	6,070 €	4,664 €
---------------------------------	---------	---------

## Label En Cuisine - Niveau 2

TOTAL Prix unitaire du repas HT	6,452 €	4,757 €
---------------------------------	---------	---------

## Label En Cuisine - Niveau 3

TOTAL Prix unitaire du repas HT	6,830 €	4,962 €
---------------------------------	---------	---------



A contrario des scolaires et des Maisons de l'Enfance, la décomposition du prix unitaire des déjeuners des moyens (12 à 18 mois) 4 composantes ne fait pas apparaître les denrées comme l'élément le plus différenciant.

En réalité, le prix unitaire plus élevé de SODEXO est justifié notamment par une part plus importante accordée au coût de personnel administratif et aux frais de structure :

Déjeuner Moyens (12 à 18 mois) 4 composantes		
Personnel administratif	0,380 €	0,062 €
Frais de structure	0,217 €	0,011 €

# E X A M E N F I N A N C I E R

42

sodexo

SHCB

Label En cuisine niveau 2	Déjeuner 5 composantes Résidences autonomie - Contenants standards	
En € HT par prestation	SODEXO	SHCB
Denrées alimentaires	4,040	3,918
Charges de personnel sur la cuisine centrale (y compris livraison)	1,630	1,367
Coût d'exploitation de la cuisine centrale (à détailler ci-après)	0,900	0,710
Coût de personnel administratif	0,380	0,062
Coût de conditionnement des repas	0,080	0,011
Coût de livraison des repas	0,110	0,080
Coût des formations (personnel municipal)	0,040	0,003
Provision de maintenance et entretien de la cuisine centrale (équipements et locaux)	0,210	0,134
Provision de maintenance des équipements des offices		
Provision de renouvellement des équipements de la cuisine centrale	0,320	0,115
Provision de renouvellement des équipements des offices		
Impayés		
Frais financiers	0,160	0,214
Redevance	0,063	0,055
Frais de structure	0,217	0,011
Rémunération du délégataire	0,154	0,336
RRRO (à saisir en négatif)	-0,594	-0,333
<b>Total en € HT</b>	<b>7,710</b>	<b>6,684</b>
TVA	0,424	0,368
<b>Total en € TTC</b>	<b>8,134</b>	<b>7,052</b>



# E X A M E N F I N A N C I E R

43

Déjeuner 5 composantes  
Résidences autonomie -  
Contenants standards



Denrées alimentaires	4,040 €	3,918 €
----------------------	---------	---------

## Label En Cuisine – Niveau 1

TOTAL Prix unitaire du repas HT	7,330 €	6,488 €
------------------------------------	---------	---------

## Label En Cuisine – Niveau 2

TOTAL Prix unitaire du repas HT	7,710 €	6,684 €
------------------------------------	---------	---------

## Label En Cuisine – Niveau 3

TOTAL Prix unitaire du repas HT	8,090 €	7,115 €
------------------------------------	---------	---------



De la même manière que pour les repas de la petite enfance, la décomposition du prix unitaire des déjeuners des résidences autonomie en contenants standards (5 composantes) ne fait pas apparaître les denrées comme l'élément le plus différenciant.

Le prix unitaire plus élevé de SODEXO est une nouvelle fois justifié notamment par une part plus importante accordée au coût de personnel administratif et aux frais de structure :

Déjeuner 5 composantes Résidences autonomie - Contenants standards		
Personnel administratif	0,380 €	0,062 €
Frais de structure	0,220 €	0,011 €



# E X A M E N F I N A N C I E R

45



Décomposition des charges	Montant annuel (DSP + tiers)	Montant annuel (DSP + tiers)
Maintenance des équipements de la cuisine centrale	84 816 €	43 561 €
Maintenance des équipements des offices	35 238 €	15 000 €
Renouvellement des équipements de la cuisine centrale	129 244 €	56 135 €
Renouvellement des équipements des offices	40 876 €	24 591 €
<b>TOTAL</b>	<b>290 174 €</b>	<b>139 287 €</b>



# E X A M E N F I N A N C I E R

46



<b>Redevance d'affermage annuelle fixe de 26 000 € HT (Article 35.1 du contrat)</b>	26 000 €	26 000 €
<b>Redevance annuelle en % du chiffre d'affaires HT réalisé pour les prestations facturées à des tiers</b>	0 €*	5% du chiffre d'affaires HT : 40 500 €
<b>TOTAL</b>	<b>26 000 €</b>	<b>66 500 €</b>

*\*Le candidat SODEXO ne prévoit pas de repas extérieurs sur cette DSP afin, selon ses termes, de « favoriser la montée en puissance des produits frais et de la cuisine maison »*



# E X A M E N F I N A N C I E R

47



**Impayés (Périmètre DSP)**

15 000 € annuel

0 €\*



## E X A M E N F I N A N C I E R



en € HT - Périmètre DSP + Tiers	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5
Décomposition des charges en masse (en € HT du 01/09/n au 31/08/n+1)					
Coût de conditionnement des repas du portage à domicile (incluant contenants réemployables à compter du 1er janvier 2025)	18 566	18 566	18 566	18 566	18 566

Le candidat ne prévoit ni dans le BPU ni dans le DQE le prix unitaire des repas, déjeuners et potages en contenants réemployables.

Toutefois, il fait apparaître au CEP le coût de conditionnement des repas du portage à domicile (incluant les contenants réemployables à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2025).



## E X A M E N F I N A N C I E R



## Formule de révision de prix

$$P = P_0 * [X + Y[(0,50 * A/A_0) + (0,50 * S/S_0)]]$$

X	5
Y	95

$$X+Y=1$$

- ✓ P = nouveau prix
- ✓ P<sub>0</sub> = prix lors de la dernière révision.
- ✓ A = moyenne des 12 derniers mois de l'indice des prix à la consommation - (mensuel, ensemble des ménages, métropole, base 2015) - Produits alimentaires -- Identifiant : **001763868**
- ✓ A<sub>0</sub> = valeur du même indice lors de la dernière révision des prix. Pour la première révision des prix, l'indice retenu sera la moyenne des 12 mois précédents ceux retenus pour A.
- ✓ S = Dernière valeur connue à la date d'ajustement de l'indice **INSEE N°001565191** (Indice mensuel du coût horaire du travail révisé – Salaires et charges – Tous salariés – Hébergement, restauration – Base 100 en décembre 2008 »
- ✓ S<sub>0</sub> = valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent ou à la date de prise d'effet du contrat pour le premier ajustement.

## Formule de révision de prix

$$P = P_0 * [X + Y[(0,50 * A/A_0) + (0,50 * S/S_0)]]$$

X	0,05
Y	0,95

$$X+Y=1$$

- ✓ P = nouveau prix
- ✓ P<sub>0</sub> = prix lors de la dernière révision.
- ✓ A = moyenne des 12 derniers mois de l'indice des prix à la consommation - (mensuel, ensemble des ménages, métropole, base 2015) - Produits alimentaires -- Identifiant : **001763868**
- ✓ A<sub>0</sub> = valeur du même indice lors de la dernière révision des prix. Pour la première révision des prix, l'indice retenu sera la moyenne des 12 mois précédents ceux retenus pour A.
- ✓ S = Dernière valeur connue à la date d'ajustement de l'indice **INSEE N°001565191** (Indice mensuel du coût horaire du travail révisé – Salaires et charges – Tous salariés – Hébergement, restauration – Base 100 en décembre 2008 »
- ✓ S<sub>0</sub> = valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent ou à la date de prise d'effet du contrat pour le premier ajustement.

*Les candidats SODEXO ET SHCB proposent une partie fixe et une partie variable identiques de la formule de révision des prix, définie à l'article 35 du projet de contrat de DSP.*



## E X A M E N F I N A N C I E R



<b>TOTAL DQE initial (sans repas du soir 3 composantes et sans contenants réemployables pour le portage à domicile)</b>	<b>15 048 561,12 €* </b>	<b>11 500 681,31 €</b>
<b>Note DQE ( /35)</b>	<b>26,75</b>	<b>35</b>
<b>Note Formule de révision des prix ( /5)</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
<b>Note critère prix ( /40)</b>	<b>31,75</b>	<b>40</b>

*\*Le candidat SODEXO effectue le calcul du total du DQE sous réserve de respecter, au commencement du contrat, les exigences du 2<sup>ème</sup> niveau du label Ecocert « En Cuisine »*



## E X A M E N F I N A N C I E R



<b>TOTAL DQE « corrigé » (sans contenants réemployables)</b>	<b>14 899 942,26 €</b>	<b>11 517 862,02 €</b>
<b>Note DQE ( /35)</b>	<b>27,06</b>	<b>35</b>
<b>Note Formule de révision des prix ( /5)</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
<b>Note critère prix ( /40)</b>	<b>32,06</b>	<b>40</b>



## N O T A T I O N



Note critère technique ( /60)	30,32	30,47
Note critère prix ( /40)	31,75	40
<b>NOTE TOTALE</b>	<b>62,07</b>	<b>70,47</b>
<b>Classement provisoire</b>	<b>2</b>	<b>1</b>





## N O T A T I O N



<b>Note critère technique ( /60)</b>	<b>30,32</b>	<b>30,47</b>
<b>Note critère prix ( /40) (DQE « corrigé »)</b>	<b>32,06</b>	<b>40</b>
<b>NOTE TOTALE</b>	<b>62,38</b>	<b>70,47</b>
<b>Classement provisoire</b>	<b>2</b>	<b>1</b>





## VOS CONTACTS



**Raphaëlle MAITRE,**  
**Responsable pôle technique**

06 26 18 49 13

[rmaitre@epsa.com](mailto:rmaitre@epsa.com)

**Alexis LONGEAU,**  
**Consultant**

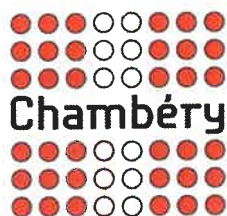
06 48 78 51 40

[alongeau@epsa.com](mailto:alongeau@epsa.com)

**Ophélie LUSSON,**  
**Consultante Diététicienne**

06 43 49 40 90

[olusson@epsa.com](mailto:olusson@epsa.com)



**COMMISSION DE DELEGATION DE SERVICE PUBLIC  
PROCES-VERBAL DE LA REUNION DU 24 MARS 2023**

**CONTRAT DE DELEGATION DE SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION  
SCOLAIRE ET MUNICIPALE**

**ANALYSE DES CANDIDATURES**

**Ordre du jour :**

- Analyse des candidatures dans le cadre de la procédure de passation du contrat de délégation de service public de la restauration scolaire et municipale

\* \* \*

**Présences :**

Sur convocation en date du 7 mars 2023, la Commission s'est réunie le 24 mars 2023 à 9 heures.

Etaient présents parmi les membres à voix délibérative :

Nom	Qualité	Présent (P) Excusé (E)
M. NOBLECOURT	Président de la Commission	P
Mme PLATEAUX	Titulaire	E
M. BĀĀBĀĀ	Titulaire	P
M. BRUN	Titulaire	Excusé
M. LE GAGNEUX	Titulaire	P
M. SARTORI	Titulaire	P
M. RUEZ	Suppléant	P
M. BECCU	Suppléant	
Mme BENEVISE	Suppléant	
Mme DUNOD	Suppléant	
M. CHASSOT	Suppléant	

Membres à voix consultative :

Nom	Qualité	Présent (P) Excusé (E)
Mme DE CONTO	Direction Départementale de la concurrence	
M. BERTHON	Trésorier principal municipal	Excusé

Le quorum est atteint : OUI  
La Commission peut valablement délibérer

La séance est ouverte

\* \* \*

### Rappel du contexte

L'autorité délégante est un Groupement d'autorités concédantes constituée de la Ville de Chambéry et du CCAS de Chambéry.

Ces autorités ont conclu une convention de groupement en date du 16 décembre 2022 et ont délibéré respectivement :

- le 17 octobre 2022 pour la commune de Chambéry (DCM-2022-169 n°3)
- le 17 octobre 2022 pour le CCAS de Chambéry.

Par cette convention, la Ville de Chambéry est désignée coordonnateur et à ce titre a notamment la charge de convoquer la CDSP, procéder à l'ouverture des plis, procéder à l'analyse des candidatures et des offres, rédiger le rapport d'analyse des candidatures et des offres.

### Rappel de la procédure

L'avis de concession a été envoyé à la publication le 17 novembre 2022 au Bulletin officiel des annonces des marchés publics (BOAMP) et au JOUE ainsi que le 21 novembre 2022 au Moniteur.

Parallèlement, le DCE a été transmis aux candidats sur la plateforme :  
<http://marchespublics.chambery.fr>

Les candidats devaient remettre un dossier contenant leur candidature et leur offre.

La date limite de remises des dossiers était fixée au 2 février 2023 à 12 heures.

Suite à sollicitation d'un candidat, cette dernière a été repoussée au 16 février 2023 à 12 heures.

Trois dossiers de candidature et d'offre ont été reçus dans le délai imparti :

- Restauration Pour Collectivités (RPC) ;
- Société Française de Restauration et de Services (SFRS);
- SHCB.

\* \* \*

### **Analyse des candidatures et sélection des candidats admis à présenter une offre**

Au vu des exigences posées dans l'avis de concession, la Commission a examiné les dossiers de candidatures afin d'apprécier les garanties professionnelles et financières apportées par les candidats, leur respect de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés et leur aptitude à assurer la continuité du service public et l'égalité des usagers devant le service public.

Il ressort de l'analyse que les trois candidats disposent :

- des attestations et déclarations nécessaires
- des garanties financières nécessaires
- des garanties professionnelles liées aux capacités techniques suffisantes,
- qu'ils respectent l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue aux articles L. 5212-1 à L. 5212-4 du Code du travail
- qu'ils ont l'aptitude assurer la continuité du service public et l'égalité des usagers devant le service public.

Le détail de l'analyse des candidatures effectuée par la Commission figure en annexe dans le rapport d'analyse des candidatures.

Suite à cet examen, la Commission a constaté que les dossiers reçus sont complets et que les candidats satisfont aux critères de sélection.

**La Commission conclut qu'à l'issue de l'analyse des candidatures, les trois candidats sont admis.**





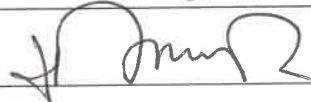
\* \* \*

### **Désignation des membres de la commission ayant demandé inscription de leur avis au procès-verbal de la séance de la commission**

*(Les avis constituent des annexes sur papier libre jointes au présent procès-verbal)*

\* \* \*

*Vu, les membres à voix délibérative :*

NOM	SIGNATURE
M. NOBLECOURT	
Mme PLATEAUX	
M. BÂABÂA	
M. BRUN	Excusé
M. LE GAGNEUX	
M. SARTORI	
M. RUEZ	
M. BECCU	
Mme BENEVISE	
Mme DUNOD	
M. CHASSOT	

*Le Président de la Commission*  
**Martin NOBLECOURT**

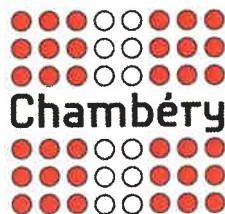


*PJ : Rapport d'analyse des candidatures et des offres*

## Inscriptions complémentaires au procès-verbal de la séance de la commission

Accusé de réception en préfecture  
073-267310050-20230710-23\_00308-DE  
Date de télétransmission : 13/07/2023  
Date de réception préfecture : 13/07/2023





**COMMISSION DE DELEGATION DE SERVICE PUBLIC  
PROCES-VERBAL DE LA REUNION DU 24 MARS 2023**

**CONTRAT DE DELEGATION DE SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION  
SCOLAIRE ET MUNICIPALE**

**ANALYSE DES OFFRES INITIALES**

**Ordre du jour :**

- Analyse des offres dans le cadre de la procédure de passation du contrat de concession de service public de la restauration scolaire et municipale.

\* \* \*

**Présences :**

Sur convocation en date du 7 mars 2023, la Commission s'est réunie le 24 mars 2023 à 9 heures 30.

Etaient présents parmi les membres à voix délibérative :

Nom	Qualité	Présent (P) Excusé (E)
M. NOBLECOURT	Président de la Commission	P
Mme PLATEAUX	Titulaire	E
M. BÂABÂA	Titulaire	P
M. BRUN	Titulaire	Excusé
M. LE GAGNEUX	Titulaire	P
M. SARTORI	Titulaire	P
M. RUEZ	Suppléant	P
M. BECCU	Suppléant	

Accusé de réception en préfecture  
073-267310050-20230710-23\_00308-DE  
Date de télétransmission : 13/07/2023  
Date de réception préfecture : 13/07/2023

Mme BENEVISE	Suppléant	
Mme DUNOD	Suppléant	
M.CHASSOT	Suppléant	

Membres à voix consultative :

Nom	Qualité	Présent (P)
		Excusé (E)
Mme DE CONTO	Direction Départementale de la concurrence	
M. BERTHON	Trésorier principal municipal	Excusé

Le quorum est atteint : OUI

La Commission peut valablement délibérer.

La séance est ouverte.

\* \* \*

### Rappel du contexte

L'autorité délégante est un Groupement d'autorités concédantes constituée de la Ville de Chambéry et du CCAS de Chambéry.

Ces autorités ont conclu une convention de groupement en date du 16 décembre 2022 et ont délibéré respectivement :

- le 17 octobre 2022 pour la Ville de Chambéry (DCM-2022-169 n°3)
- le 17 octobre 2022 pour le CCAS de Chambéry.

Par cette convention, la Ville de Chambéry est désignée coordonnateur et à ce titre a notamment la charge de convoquer la CDSP, procéder à l'ouverture des plis, procéder à l'analyse des candidatures et des offres, rédiger le rapport d'analyse des candidatures et des offres.

### Rappel de la procédure

L'avis de concession a été envoyé à la publication le 17 novembre 2022 au Bulletin officiel des annonces des marchés publics (BOAMP) et au JOUE ainsi que le 21 novembre 2022 au Moniteur.

Parallèlement, le DCE a été transmis aux candidats sur la plateforme :

<http://marchespublics.chambery.fr>

Accusé de réception en préfecture 073-267310050-20230710-23_00308-DE Date de télétransmission : 13/07/2023 Date de réception préfecture : 13/07/2023
---

Les candidats devaient remettre un dossier contenant leur candidature et leur offre. La date limite de remises des dossiers était fixée au 2 février 2023 à 12 heures. Suite à sollicitation d'un candidat, cette dernière a été repoussée au 16 février 2023 à 12 heures.

Trois dossiers de candidature et d'offre ont été reçus dans le délai imparti :

- Restauration Pour Collectivités (RPC) ;
- Société Française de Restauration et de Services (SFRS) ;
- SHCB.

Suite à l'examen de la candidature des trois candidats, la Commission a constaté que les dossiers reçus étaient complets et que les candidats satisfaisaient aux conditions de sélection.

**La Commission a conclu, à l'issue de l'analyse des candidatures, que les trois candidats étaient admis à présenter une offre.**

\* \* \*

### Analyse de l'offre

Lors de la réunion de la CDSP, les membres ont procédé à l'analyse des offres des trois candidats.

Les critères de jugement des offres et leur pondération sont les suivants :

Critère 1. Valeur technique de l'offre	60 %
<p><b>Sous-critère 1.1 Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable</b></p> <p>Ce sous-critère sera analysé au regard des points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Politique d'achat en denrées               <ul style="list-style-type: none"> <li>o Modalité de référencement des produits et des fournisseurs,</li> <li>o Rôle du délégataire auprès de ses fournisseurs (délais de commande, qualité, prix, emplois, quantité, ...),</li> <li>o Contractualisation, fréquences d'approvisionnements et de rotation des stocks sur la cuisine centrale du délégataire,</li> <li>o Produits entiers à destination des offices (fruits, fromages à la découpe)</li> <li>o Conditionnements</li> <li>o Modalité de suivi (contrôles, audits fournisseurs et démarches qualité)</li> </ul> </li> <li>- Engagements sur les caractéristiques des denrées, en cohérence avec chacune des exigences décrites dans le projet de contrat et son annexe n°2</li> <li>- Répartition par gammes des denrées alimentaires et signes de qualité</li> <li>- Engagement portant sur l'intégration d'alimentation durable au sens de l'article 22.4 du livret 1 du contrat au démarrage du contrat et, le cas échéant, plan de progrès.</li> <li>- Moyens mis en œuvre pour l'obtention du Label En Cuisine niveau 2 dès la première année et plan de progrès proposé pour atteindre le niveau 3</li> <li>- Plan(s) alimentaire(s) et exemples de menus scolaires</li> <li>- Plan(s) alimentaire(s) et exemples de menus Petite Enfance</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>40%</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plan(s) alimentaire(s) et exemples de menus (déjeuners et dîners) pour les convives du CCAS</li> <li>- Programme des animations dédiées aux convives sur une année complète (nombre, typologie d'animations, modalités de mise en œuvre...)</li> <li>- Exemples de goûters sur 5 semaines</li> <li>- Exemples de pique-niques sur 4 semaines</li> <li>- Engagement sur la qualité et la diversité des repas végétariens : catalogue de recettes, fiches de recettes, modes de production spécifiques</li> <li>- Plan pluriannuel de diversification des protéines</li> <li>- Engagements portant sur les modalités de recueil et de suivi de la satisfaction de chacune des typologies de convives.</li> </ul>	
<p><b>Sous-critère 1.2 Organisation des prestations et gestion environnementale</b></p> <p>Ce sous-critère sera analysé au regard des points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modalités de livraison des repas, par typologie de convives</li> <li>- Modalités de récupération des contenants réemployables auprès des bénéficiaires du portage en cas de déploiement desdits contenants et dans le cas où ladite récupération serait à la charge du délégataire</li> <li>- Identification du référent affecté au contrat (profil, expérience, temps d'affectation...)</li> <li>- Présentation détaillée de l'organisation en cuisine centrale</li> <li>- Programme pluriannuel de formation des personnels du Délégué et du Délégué</li> <li>- Modalités de mise en œuvre des procédures réglementaires et des contrôles bactériologiques sur la cuisine centrale et les offices et nettoyage des offices (dont PMS)</li> <li>- Processus de gestion des crises</li> <li>- Modalités de maintenance (préventive et corrective) des équipements : tableau des fréquences sur l'année des opérations de maintenance, délais d'intervention en cas de maintenance curative, rapport annuel, audits, GMAO, budget annuel (distinction faite de la cuisine centrale et des offices)</li> <li>- Modalités de renouvellement des équipements : plan prévisionnel de renouvellement, budget détaillé</li> <li>- Modalités pour les travaux de second-œuvre sur la cuisine centrale : plan prévisionnel d'intervention, budget prévisionnel</li> <li>- Dispositifs de continuité du service public de restauration</li> <li>- Modalités de conditionnement des repas pour les convives, intégrant la proposition d'un plan de progrès sur la durée du contrat</li> <li>- Modalités de récupération des contenants réemployables (Petite Enfance et CCAS le cas échéant)</li> <li>- Modalités de conditionnement des repas pour les bénéficiaires du portage à domicile</li> <li>- Types de véhicules utilisés dans le cadre de la livraison des repas</li> <li>- Démarche globale et actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire sur la cuisine centrale et les offices</li> <li>- Processus de gestion des déchets et bio-déchets sur la cuisine centrale</li> <li>- Modalités opérationnelles de reporting : forme des échanges, composition du reporting au-delà des minima prévus au projet de contrat, outil(s) numérique(s) dédié(s)...</li> <li>- Modalités d'organisation des commissions : <ul style="list-style-type: none"> <li>o Commissions partenariales de suivi : 1 fois par trimestre</li> <li>o Commissions menus : équilibre des repas, recettes et validation des menus</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>20%</b></p>

○ Commissions ancrage territorial : 1 fois par an, origines et qualité des denrées	
--	--

<b>Critère 2. Valeur financière de l'offre</b>	<b>40%</b>
<b>Sous-critère 2.1 Détail quantitatif estimatif (DQE) intégrant le prix des prestations</b>	<b>35%</b>
<b>Sous-critère 2.2 Proposition du candidat concernant la partie fixe et la partie variable de la formule de révision des prix, définie à l'article 35 du projet de contrat de délégation de service public</b>	<b>5%</b>

Les membres de la commission ont procédé à l'analyse des offres des trois candidats.

L'analyse des pièces constitutives de l'offre des trois candidats est faite au regard des critères de sélection des offres rappelés ci-dessus.

Le détail de l'analyse des offres figure dans le rapport d'analyse des offres, joint au présent procès-verbal.

La Commission admet que les dossiers d'offre des candidats SFRS et SHCB comprennent les éléments et documents attendus.

En revanche, l'offre du candidat RPC ne contient pas les exigences formulées dans les documents de la consultation relatives aux repas des résidences autonomie et des repas en portage à domicile. En outre, lors de l'examen du contenu du mémoire technique de ce candidat, il a été constaté l'absence de très nombreuses informations substantielles pour l'analyse de son offre. Hormis le fait que son offre ne respecte pas strictement la nomenclature prévue en annexe 1 du règlement de consultation, et exigée à l'article 5.2 dudit règlement, les informations manquantes ne figurent sur aucun autre document de son dossier :

- L'annexe 4 du projet de contrat de délégation de service public, remplie, concernant les engagements relatifs à l'alimentation durable ;
- Le plan pluriannuel de diversification des protéines permettant l'évolution des recettes ;
- L'organisation de la cuisine centrale de Chambéry ;
- Le programme pluriannuel de formation des personnels du futur délégataire et du délégant ;
- La proposition concernant la partie fixe et la partie variable de la formule de révision des prix, définie à l'article 35 du projet de contrat de délégation de service public.

Conformément à l'article R2152-2 du Code de la commande publique, cette offre ne peut être régularisée au cours des négociations, dans la mesure où la régularisation ne peut avoir pour effet d'en modifier ses caractéristiques substantielles.

**Après en avoir débattu, la Commission déclare :**





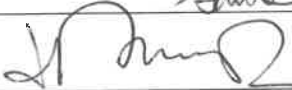
- **l'offre du candidat RPC irrégulière,**
- **les offres des candidats SFRS et SHCB recevables et propose à Monsieur le Maire Thierry REPENTIN d'engager les négociations avec les deux candidats.**

\* \* \*

**Désignation des membres de la commission ayant demandé inscription de leur avis  
au procès-verbal de la séance de la commission**  
(Les avis constituent des annexes sur papier libre jointes au présent procès-verbal)

\* \* \*

Vu, les membres à voix délibérative :

NOM	SIGNATURE
M. NOBLECOURT	
Mme PLATEAUX	
M. BÂABÂA	
M. BRUN	Excusé
M. LE GAGNEUX	
M. SARTORI	
M. RUEZ	
M. BECCU	
Mme BENEVISE	
Mme DUNOD	
M. CHASSOT	

Le Président de la Commission  
Martin NOBLECOURT



PJ : Rapport d'analyse des candidatures et des offres

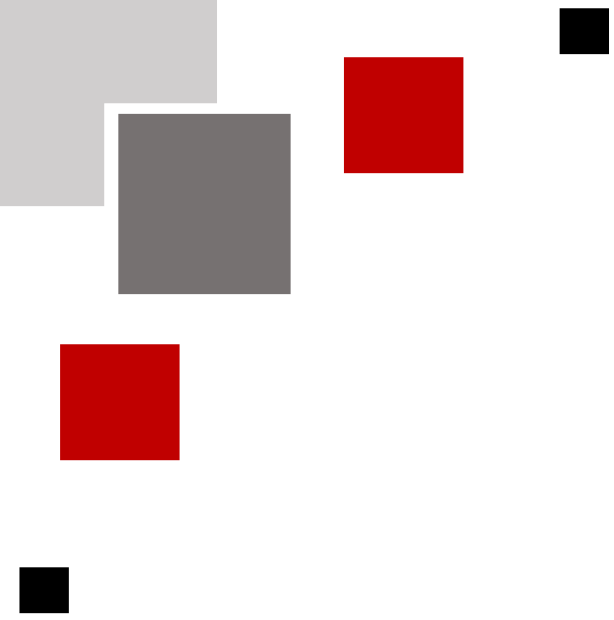
## Inscriptions complémentaires au procès-verbal de la séance de la commission

24.  
03.  
23

■ Contrat de délégation de service public relatif à la confection et livraison de repas pour la restauration périscolaire, extrascolaire, petite enfance, de la résidence séniors et le portage à domicile

## Rapport d'analyse des offres avant négociations





**Contexte :**  
Rappels et état  
d'avancement de la  
consultation

**Examen des  
candidatures et  
des offres :**  
Méthodologie reposant  
sur l'analyse des offres  
sous-critères par sous-  
critères

**Conclusion :**  
Classement avant  
négociation  
Préparation des  
négociations

F E U I L L E  
D E R O U T E

# I N T R O D U C T I O N

3



CALENDRIER DE LA PROCEDURE

01



PERIMETRE ET POLITIQUE ACHAT

02

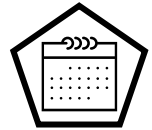


METHODE D'ANALYSE

03

# I N T R O D U C T I O N

4



CALENDRIER DE LA PROCEDURE

01



PERIMETRE ET POLITIQUE ACHAT

02

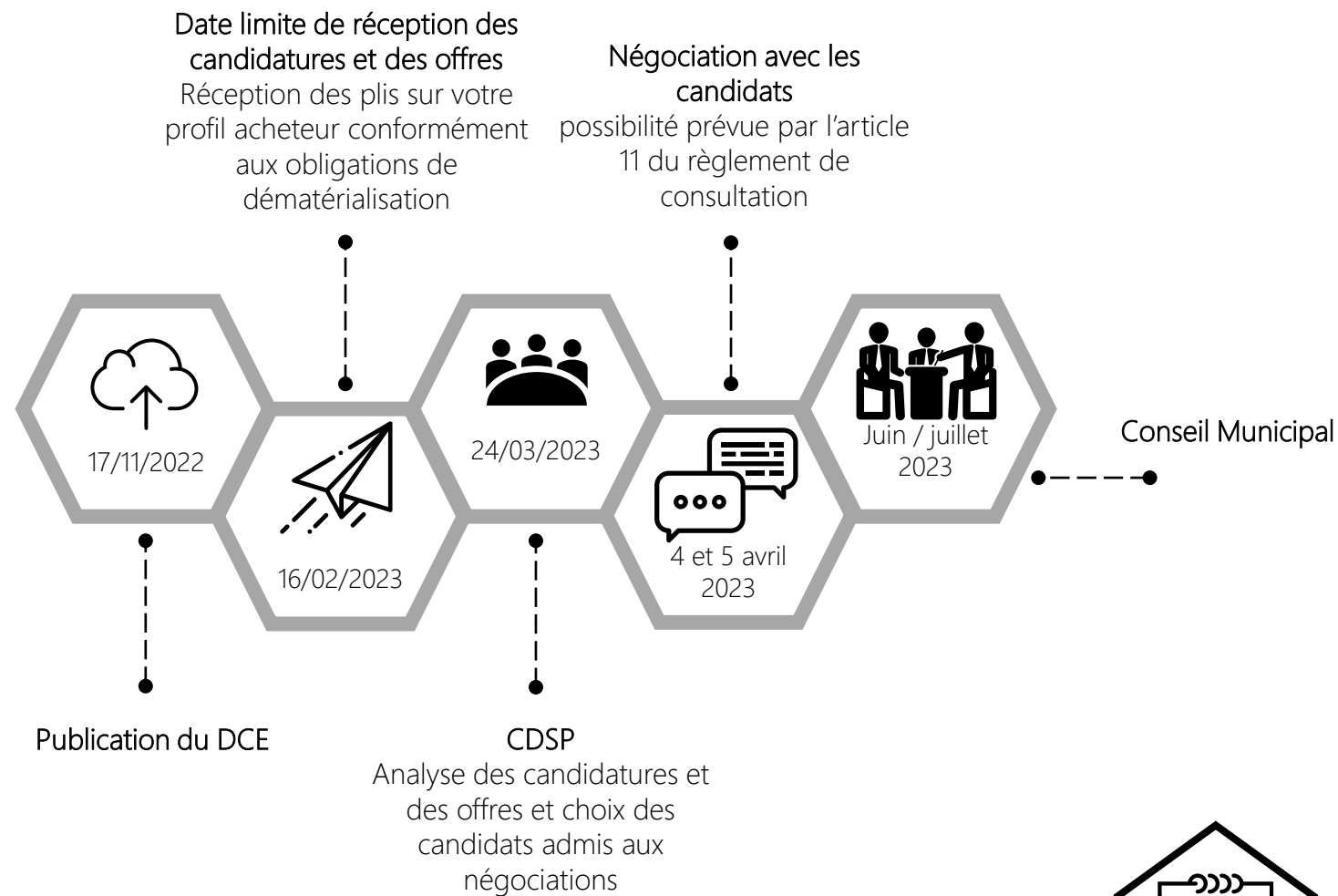


METHODE D'ANALYSE

03

# C A L E N D R I E R

5



# I N T R O D U C T I O N

6



CALENDRIER DE LA PROCEDURE

01



PERIMETRE ET POLITIQUE ACHAT

02



METHODE D'ANALYSE

03

# P E R I M E T R E

## Démarrage

Le contrat de délégation de service public démarre au 26 août 2023

## Durée

Le contrat est conclu pour une durée de **5 ans sans possibilité de tacite reconduction.**

## Valeur

La valeur annuelle estimée du contrat s'élève à 1 700 000€ TTC.

# P E R I M E T R E

8

## CONVIVES

### Les prestations s'adressent aux :

- Enfants des écoles maternelles et élémentaires publiques,
- Enfants des accueils de loisirs,
- Usagers des structures petite enfance,
- Adultes encadrants,
- Usagers des résidences autonomie de personnes âgées,
- Usagers bénéficiant du portage à domicile.

## PRESTATIONS

### Les prestations déléguées au prestataire de restauration sont :

#### ✓ En matière de restauration

- L'exploitation de la cuisine centrale sise, 265 Route de Saint-Saturnin à CHAMBERY ;
- L'élaboration des menus en conformité avec les prescriptions figurant aux livrets 2, 3 et 4 et à l'Annexe 2 du contrat de délégation ;
- L'approvisionnement en denrées, la confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies aux livrets 2, 3 et 4 du contrat de délégation, et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur ;
- Le contrôle de la sécurité des aliments (vérification de la traçabilité des produits), des repas, des équipements et du personnel ;
- Le contrôle du respect des règles d'hygiène sur la cuisine centrale et l'ensemble des satellites, conformément à la réglementation en vigueur ;
- La mise en œuvre, par des moyens adaptés, d'une sécurité maximale des produits servis, notamment en cas de crise déclarée dans les conditions fixées à l'article 23 du livret 1 du contrat de délégation ;
- La confection, le transport et le service de repas faisant l'objet de devis spécifiques ;

## CONVIVES

### Les prestations s'adressent aux :

- Enfants des écoles maternelles et élémentaires publiques,
- Enfants des accueils de loisirs,
- Usagers des structures petite enfance,
- Adultes encadrants,
- Usagers des résidences autonomie de personnes âgées,
- Usagers bénéficiant du portage à domicile.

## PRESTATIONS

### Les prestations déléguées au prestataire de restauration sont :

#### ✓ En matière de livraison

- La livraison des repas aux offices précisés à l'annexe 6 du contrat de délégation en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur ;

#### ✓ En matière d'entretien, de maintenance et de renouvellement

- Le gros entretien de la cuisine centrale dans les conditions définies à l'article 9 du contrat de délégation ;
- La maintenance (cuisine centrale et offices hors résidences autonomie) et le renouvellement des équipements et matériels (cuisine centrale et offices hors résidences autonomie) nécessaires à l'accomplissement du service dans les conditions définies à l'article 10 du contrat de délégation, afin que l'ensemble desdits équipements et matériels soit en permanence en bon état de fonctionnement ;
- L'entretien courant et le nettoyage des locaux et des matériels en cuisine centrale dans les conditions définies à l'article 9 du contrat de délégation ;



# P E R I M E T R E

10

## CONVIVES

### Les prestations s'adressent aux :

- Enfants des écoles maternelles et élémentaires publiques,
- Enfants des accueils de loisirs,
- Usagers des structures petite enfance,
- Adultes encadrants,
- Usagers des résidences autonomie de personnes âgées,
- Usagers bénéficiant du portage à domicile.

## PRESTATIONS

### Les prestations déléguées au prestataire de restauration sont :

#### ✓ En matière de gestion

- L'encadrement du personnel salarié par le délégataire, détaché ou mis à disposition par le délégant ;
- La formation de l'ensemble du personnel du délégataire et du délégant affecté à la restauration collective ;
- La gestion, la comptabilité, la facturation ;
- La perception du prix des repas servis auprès des familles pour le public scolaire, le risque des impayés selon les modalités de recouvrement détaillées dans le chapitre 9 du contrat de délégation

## I N T R O D U C T I O N



CALENDRIER DE LA PROCEDURE

01



PERIMETRE ET POLITIQUE ACHAT

02



METHODE D'ANALYSE

03

## L E S C A N D I D A T S

Nombre de plis reçus :

- dans les délais : 3
- hors délais : 0

Liste des candidatures reçues :



## Critères de sélection :

- Garanties et capacités techniques et financières
- Capacités professionnelles

## Pièces à produire par les candidats : *[Article 5.1 du règlement de consultation]*

- une lettre de candidature (formulaire DC1 ou équivalent), mentionnant la dénomination du candidat, l'adresse de son siège social, son numéro d'immatriculation au Registre du Commerce et des Sociétés ou équivalent étranger, ses n° de téléphone et de télécopie, précisant si le candidat se présente seul ou en groupement. En cas de groupement, la lettre de candidature identifie chaque membre du groupement, ainsi que son mandataire, en comportant pour chacun d'entre eux les mentions relatives à l'identité du candidat, précisées ci-avant ;
- les pouvoirs de la personne habilitée pour engager le candidat ;
- si le candidat est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet ;

## Critères de sélection :

- Garanties et capacités techniques et financières
- Capacités professionnelles

## Pièces à produire par les candidats : *[Article 5.1 du règlement de consultation]*

- une déclaration sur l'honneur attestant :
  - 1° Que le candidat ne fait l'objet d'aucune exclusion de la participation à la procédure de passation des contrats de concession prévue aux articles L. 3123-1 à L. 3123-5 du Code de la Commande Publique ;
  - 2° Que les renseignements et documents relatifs à ses capacités et à ses aptitudes, exigés en application de l'article L. 3123-18 du Code de la Commande Publique, sont exacts.
- une attestation sur l'honneur datée et signée que le candidat est en règle vis-à-vis de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue aux articles L. 5212-1 à L. 5212-4 du Code du Travail (ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France), ou qu'il n'est pas soumis à cette obligation ;

## Critères de sélection :

- Garanties et capacités techniques et financières
- Capacités professionnelles

## Pièces à produire par les candidats : *[Article 5.1 du règlement de consultation]*

- une déclaration concernant le chiffre d'affaires global et, le cas échéant, le chiffre d'affaires du domaine d'activités faisant l'objet de la délégation de service public, pour les trois derniers exercices disponibles en fonction de la date de création ou du début d'activités de l'opérateur économique, dans la mesure où les informations sur ces chiffres d'affaires sont disponibles,
- Les bilans ou extraits des bilans des trois derniers exercices disponibles, dans les cas où la publication des bilans est prescrite par la législation du pays où l'opérateur économique est établi,
- Présentation de l'entreprise. En cas de groupement, devront être clairement précisés : l'identité, le rôle et, eu égard aux compétences, la complémentarité de chacun des membres du groupement dans le cadre du projet,

## Critères de sélection :




- Garanties et capacités techniques et financières
- Capacités professionnelles

Pièces à produire par les candidats :  
*[Article 5.1 du règlement de consultation]*

- Les indications sur les moyens humains pendant les trois dernières années (avec l'importance du personnel d'encadrement) et les moyens matériels dont le candidat dispose,
- Les références détaillées (date et durée du contrat, destinataire public ou privé) sur les trois dernières années dont le candidat peut se prévoir concernant des activités présentant des caractéristiques similaires à celles objet de la délégation.

# EXAMEN DES CANDIDATURES




Date ouverture des plis : 06/02/2023

NOMS DES CANDIDATS	Documents relatifs à la candidature										
	DC1 ou lettre de candidature	Pouvoirs de la personne habilitée à engager le candidat	Copie du ou des jugements en cas de redressement judiciaire	Déclaration sur l'honneur que le candidat ne fait l'objet d'aucune exclusion de la participation à la procédure de passation des contrats de concession	Déclaration sur l'honneur que les renseignements et documents relatifs à ses capacités et à ses aptitudes exigées en application de l'article L3123-18 du CCP sont exacts	Attestation sur l'honneur datée et signée que le candidat est en règle vis-à-vis de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue aux articles L. 5212-1 à L. 5212-4 du Code du Travail (ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France), ou qu'il n'est pas soumis à cette obligation	Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et, le cas échéant, le chiffre d'affaires du domaine d'activités faisant l'objet de la délégation de service public, pour les 3 derniers exercices disponibles en fonction de la date de création ou du début d'activités de l'opérateur économique, dans la mesure où les informations sur ces chiffres d'affaires sont disponibles,	Bilans ou extraits des bilans des trois derniers exercices disponibles, dans les cas où la publication des bilans est prescrite par la législation du pays où l'opérateur économique est établi,	Présentation de l'entreprise. En cas de groupement, devront être clairement précisés : l'identité, le rôle et, eu égard aux compétences, la complémentarité de chacun des membres du groupement dans le cadre du projet	Les indications sur les moyens humains pendant les trois dernières années (avec l'importance du personnel d'encadrement) et les moyens matériels dont le candidat dispose,	Les références détaillées (date et durée du contrat, destinataire public ou privé) sur les trois dernières années dont le candidat peut se prévoir concernant des activités présentant des caractéristiques similaires à celles objet de la délégation
RPC 	Mauvaise identification de l'acheteur (seul le CCAS est indiqué) Lettre de candidature sous ancienne version (ordonnance de 2015)		S.O	X	X	X	X	Il manque le bilan de l'année 2020 Bilans uniquement de deux exercices disponibles	X	X	X
SOCIETE FRANCAISE DE RESTAURATION ET SERVICES dont la marque commerciale est SODEXO Ecoles & Universités 	X	X	S.O	X	X	X	X	X	X	X	X
SHCB 	X	X	S.O	X	X	X	X	X	X	X	X



# EXAMEN DES CANDIDATURES

Réception des documents complémentaires : 09/03/2023

NOMS DES CANDIDATS	Documents relatifs à la candidature										
	DC1 ou lettre de candidature	Pouvoirs de la personne habilitée à engager le candidat	Copie du ou des jugements en cas de redressement judiciaire	Déclaration sur l'honneur que le candidat ne fait l'objet d'aucune exclusion de la participation à la procédure de passation des contrats de concession	Déclaration sur l'honneur que les renseignements et documents relatifs à ses capacités et à ses aptitudes exigées en application de l'article L3123-18 du CCP sont exacts	Attestation sur l'honneur datée et signée que le candidat est en règle vis-à-vis de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue aux articles L. 5212-1 à L. 5212-4 du Code du Travail (ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France), ou qu'il n'est pas soumis à cette obligation	Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et, le cas échéant, le chiffre d'affaires du domaine d'activités faisant l'objet de la délégation de service public, pour les 3 derniers exercices disponibles en fonction de la date de création ou du début d'activités de l'opérateur économique, dans la mesure où les informations sur ces chiffres d'affaires sont disponibles,	Bilans ou extraits des bilans des trois derniers exercices disponibles, dans les cas où la publication des bilans est prescrite par la législation du pays où l'opérateur économique est établi,	Présentation de l'entreprise. En cas de groupement, devront être clairement précisés : l'identité, le rôle et, eu égard aux compétences, la complémentarité de chacun des membres du groupement dans le cadre du projet	Les indications sur les moyens humains pendant les trois dernières années (avec l'importance du personnel d'encadrement) et les moyens matériels dont le candidat dispose,	Les références détaillées (date et durée du contrat, destinataire public ou privé) sur les trois dernières années dont le candidat peut se prévaloir concernant des activités présentant des caractéristiques similaires à celles objet de la délégation
RPC 	X	X	S.O	X	X	X	X	X	X	X	X
SOCIETE FRANCAISE DE RESTAURATION ET SERVICES dont la marque commerciale est SODEXO Ecoles & Universités 	X	X	S.O	X	X	X	X	X	X	X	X
SHCB 	X	X	S.O	X	X	X	X	X	X	X	X

# LES CANDIDATS

19



La candidature de cet opérateur peut être jugée recevable après 1<sup>ère</sup> analyse



La candidature de cet opérateur peut être jugée recevable après 1<sup>ère</sup> analyse



La candidature de cet opérateur peut être jugée recevable à la suite de compléments communiqués le 9 mars 2023

## E X A M E N T E C H N I Q U E



L'offre de la société RPC ne fait aucune mention des prestations relatives au repas des résidences autonomie et des repas en portage à domicile, au sein de ce mémoire technique. Ces prestations apparaissent uniquement au cadre de réponse financier, par une tarification pour les repas des résidences autonomie et les repas en portage à domicile.

**Au regard du code de la commande publique, l'offre du candidat est irrégulière, car elle ne respecte pas les exigences formulées dans les documents de la consultation, en particulier parce qu'elle est incomplète.**

**Cette offre ne peut être régularisée au cours des négociations, dans la mesure où cette régularisation ne peut avoir pour effet d'en modifier des caractéristiques substantielles.** Il ne s'agit pas de permettre au soumissionnaire de présenter une nouvelle offre ou de changer les termes de celle-ci de telle sorte que son économie générale soit bouleversée.



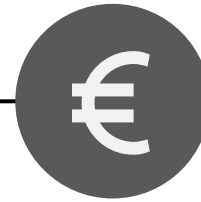


### Critère : Valeur technique de l'offre (60%)

- **Sous-critère 1** : Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable (40 %),
- **Sous-critère 2** : Organisation des prestations et gestion environnementale (20%)

#### Modalités de notation :

Chaque item de chaque sous-critères est noté de 0 à 10 selon la grille détaillée ci-après. Aucun de ces items n'est pondéré, ils donnent donc lieu à une moyenne non pondéré.



### Critère : Prix (40%)

#### Modalités de notation :

- La valeur financière est évaluée sur la base du DQE intégrant le prix des prestations (35%). La formule de calcul est la suivante :

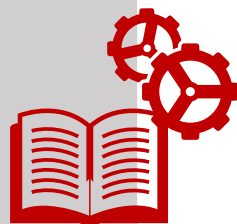
$$\frac{\text{Prix le moins élevé}}{\text{Prix analysé}} * 35$$

- La proposition du candidat concernant la partie fixe et la partie variable de la formule de révision des prix (5%).

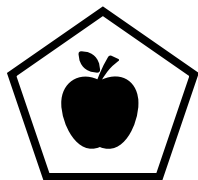
## Barème de notation

- 0** **Absence de réponse**  
L'élément attendu n'est pas dans l'offre du candidat
- 2** **Réponse incomplète**  
Engagement répondant partiellement au regard des attentes de la Ville
- 4** **Réponse insatisfaisante**  
Engagement ne répondant pas de manière précise aux attentes de la Ville
- 6** **Réponse satisfaisante**  
Engagement correspondant aux attentes minimales
- 8** **Réponse très satisfaisante**  
Engagement correspondant aux attentes minimales et présentant une plus-value néanmoins limitée
- 10** **Réponse hautement satisfaisante**  
Engagement très satisfaisant et plus – au moins une plus-value significative par rapport aux exigences minimales

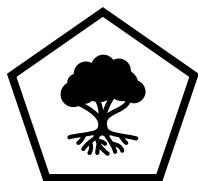
# E X A M E N T E C H N I Q U E



Structuration du mémoire technique, valant sous-critère de la valeur technique de l'offre



Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable

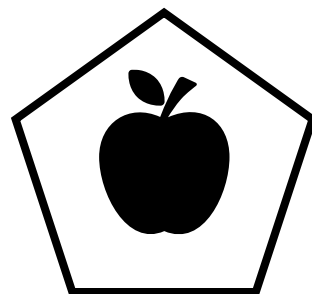


Organisation des prestations et gestion environnementale

## E X A M E N T E C H N I Q U E



Structuration du mémoire technique, valant  
sous-critère de la valeur technique de l'offre



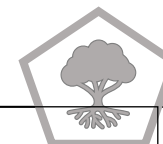
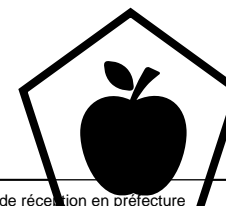
Qualité de l'alimentation et appréciation  
de son caractère durable

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Politique d'achat responsable dans le but de contribuer à décarboner son action.
- ✓ Favoriser les approvisionnements respectant la saisonnalité
- ✓ Approvisionnements locaux et bio
- ✓ Prédominance de la part de denrées issues du végétal
- ✓ Intégrer des produits privilégiant les circuits-courts et le commerce équitable
- ✓ Favoriser la structuration de filière engagée
- ✓ Limitation des additifs, des huiles hydrogénées et interdiction des denrées étiquetées OGM

### Politique d'achat en denrées

- Modalités de référencement des produits et des fournisseurs :
  - Le candidat propose un référencement majoritairement local (plus de 200 producteurs locaux référencés).
  - Le référencement des produits est à 100% issus des circuits-courts issus de la légumerie.
  - Engagement du candidat sur une empreinte carbone maîtrisée.
  - Le candidat s'engage pour le respect du bien-être animal
  - Mise en place d'un référencement de produits bio (cahier des charges précis et traçabilité) – le candidat indique avoir plus de 50% de produits bio issus de sa légumerie.
  - Double sourcing sur chacune des références.
- Rôle du délégataire auprès de ses fournisseurs (délais de commande, qualité, prix, emplois, quantité, etc.) :
  - Le délai de référencement d'un produit est de 15 jours de la demande à la validation.
  - Le processus de commande est le suivant : réservation du produit 2 mois avant, commande auprès du fournisseur 3 semaines avant, appel du fournisseur une semaine avant pour assurer la disponibilité du produit.
  - Existence d'une procédure en cas de rupture de produits (dépannage auprès des cuisines relais).
  - Le référencement est basé sur un cahier des charges précis (qualité, la sécurité alimentaire et la garantie des volumes) avec exclusion des OGM et de l'huile de palme.





### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Politique d'achat responsable dans le but de contribuer à décarboner son action.
- ✓ Favoriser les approvisionnements respectant la saisonnalité
- ✓ Approvisionnement locaux et bio
- ✓ Prédominance de la part de denrées issues du végétal
- ✓ Intégrer des produits privilégiant les circuits-courts et le commerce équitable
- ✓ Favoriser la structuration de filière engagée
- ✓ Limitation des additifs, des huiles hydrogénées et interdiction des denrées étiquetées OGM

### Politique d'achat en denrées

- Contractualisation, fréquences d'approvisionnements et de rotation des stocks sur la cuisine centrale du délégataire :
  - Les commandes et réceptions sont effectuées tous les jours la veille de la fabrication des plats.
  - **Le candidat n'indique pas la fréquence d'approvisionnement par catégorie de produits.**
- Produits entiers à destination des offices (fruits, fromages à la découpe) :
  - Le candidat indique posséder une légumerie : outil de préparation de légumes frais.
  - Les engagements du candidat concernant les légumes : 100% de circuits-courts et plus de 50% de bio.
  - Il s'engage à instaurer une cuisine authentique, issue de produits frais et locaux.
  - Le candidat s'engage à proposer des fruits et légumes de saison et mûres le jour de consommation.
  - Proposition de fromages AOP, IGP, AOC et bio à la coupe.
- Conditionnements :
  - **Le candidat n'indique pas la politique de conditionnement des fournisseurs (seaux, vrac...).**
- Modalité de suivi (contrôles, audits fournisseurs et démarches qualité) :
  - Le candidat évalue la qualité nutritionnelles et organoleptique des produits en comité de dégustation.
  - Des contrôles sont mis en place avec des indicateurs de qualité et actions correctives
  - Une évaluation annuelle des fournisseurs est instaurée.
  - Des contrôles à la livraison sont effectués (conditions de transport, BL respecté, intégrité des emballages...).

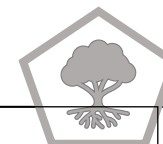
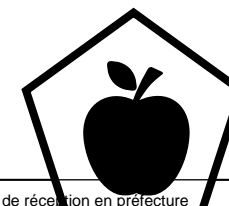


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Politique d'achat responsable dans le but de contribuer à décarboner son action.
- ✓ Favoriser les approvisionnements respectant la saisonnalité
- ✓ Approvisionnement locaux et bio
- ✓ Prédominance de la part de denrées issues du végétal
- ✓ Intégrer des produits privilégiant les circuits-courts et le commerce équitable
- ✓ Favoriser la structuration de filière engagée
- ✓ Limitation des additifs, des huiles hydrogénées et interdiction des denrées étiquetées OGM

### Politique d'achat en denrées

- Modalités de référencement des produits et des fournisseurs :
  - La politique de référencement est basée sur l'inventaire du patrimoine agricole local.
  - 2 interlocuteurs travaillent en relation avec les producteurs du territoire.
  - La sélection de fournisseurs est réalisée en fonction des spécificités qualitatives du cahier des charges
  - Le candidat privilégie les produits bio, durables et issus de circuits-courts.
  - Il a construit une mercuriale « sur mesure » pour Chambéry.
- Rôle du délégataire auprès de ses fournisseurs (délais de commande, qualité, prix, emplois, quantité, etc.):
  - Le candidat a une politique stricte quant à la qualité des produits des fournisseurs (test des produits à l'aveugle, tests des filtres nutritionnels, signature d'une charte du bien-être animal, audit hygiène...) avec exclusion des OGM, de l'huile de palme et limitation des pesticides.
  - Le candidat indique s'engager sur des volumes annuels auprès des fournisseurs avec négociation tarifaire.
  - Engagement du candidat sur le long terme avec ses fournisseurs (moyenne supérieure des 10 ans).
  - **Le candidat ne donne pas d'indications relatives aux délais de commandes avec les fournisseurs.**



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Politique d'achat responsable dans le but de contribuer à décarboner son action.
- ✓ Favoriser les approvisionnements respectant la saisonnalité
- ✓ Approvisionnements locaux et bio
- ✓ Prédominance de la part de denrées issues du végétal
- ✓ Intégrer des produits privilégiant les circuits-courts et le commerce équitable
- ✓ Favoriser la structuration de filière engagée
- ✓ Limitation des additifs, des huiles hydrogénées et interdiction des denrées étiquetées OGM

### Politique d'achat en denrées

- Contractualisation, fréquences d'approvisionnements et de rotation des stocks sur la cuisine centrale du délégataire :
  - Le candidat contractualise avec les fournisseurs via des conventions et un engagement sur des volumes annuels.
  - Il indique limiter les intermédiaires pour une négociation tarifaire en direct avec les fournisseurs.
  - **Le candidat n'indique pas la fréquence d'approvisionnement par catégorie de produits.**
  - **Il n'est pas mentionné dans le mémoire technique le système de rotation des stocks sur la cuisine centrale.**
- Produits entiers à destination des offices (fruits, fromages à la découpe) :
  - Des produits entiers sont proposés de l'entrée au dessert nécessitant une finalisation des préparations en office.
  - **Le candidat ne précise pas la fréquence de proposition de produits entiers tels que les fromages, les fruits ni les moyens mis à disposition pour faciliter ces opérations.**
- Conditionnements :
  - Cahier des charges auprès des fournisseurs s'engageant à limiter les emballages primaires et secondaires et privilégier l'utilisation de matériaux recyclés.
- Modalité de suivi (contrôles, audits fournisseurs et démarches qualité) :
  - Chacun des fournisseurs doit répondre à une grille d'audit sur la qualité sanitaire des matières premières, le PMS, les derniers rapports DDPP..
  - Le candidat effectue des contrôles réguliers (contrôle de la qualité des produits, système de traçabilité, veille scientifique et réglementaire ).
  - Mise en place par le candidat d'une cellule de veille sanitaire permanente pour réagir efficacement en cas d'alerte sur un produit.
  - La Direction des achats est certifiée ISO 9001.

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

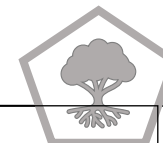
Général	Calendrier d'introduction des produits frais, de saison et issus de circuits courts dans les menus. Seules les huiles garanties sans OGM sont acceptées L'utilisation d'huile de palme et de coprah sont interdites
Viandes	Bœuf et veau : 100% races à viande ou mixte Viande hachée : 100% muscle et teneur en matière grasse <15% Viandes reconstituées sont sans complément de protéines végétales Exclusion de la viande de mouton
Poissons	100% des filets garantis sans arête et sans peau Provenance des poissons à préciser
Produits laitiers	Fromages issus des circuits-courts
Fruits et légumes	Catégorie EXTRA (qualité supérieure) Catégorie I (bonne qualité) Catégorie II tolérée pour les produits issus de l'agriculture biologique
Crudités 4 <sup>ème</sup> gamme	Non saucées à l'exception du céleri rémoulade
Œufs	Œufs de catégorie A Omelette : fabriquée sur place
Potages	100% élaborées sur la cuisine centrale

Engagement sur les caractéristiques des denrées, en cohérence avec chacune des exigences décrites dans le projet de contrat et son annexe n°2.

Le candidat s'engage à exclure les produits sous OGM et l'huile de palme – **le candidat n'a pas indiqué supprimer l'utilisation de l'huile de coprah.**

Les engagements du candidat sur la qualité des produits :

- **Les viandes :**
  - 100% de viandes françaises
  - 100% des viandes de bœuf « race à viande », garantie 100% muscle dont moins de 15% de matière grasse pour les steaks hachés
  - **La viande de veau n'est pas mentionnée race à viande**
  - 100% des viandes de volailles Label Rouge, origine France ou local – volailles élevés en plein air.
- **Les œufs :** 100% des œufs origine France
- **Les poissons :**
  - Garantie « qualité sans arêtes » et sans peau
  - De qualité extra ou A et issus de la pêche durable
- **Fromage :** en provenance directe des producteurs.
- **Fruits et légumes :**
  - Prioritairement local et/ou circuit court
  - Fruits et légumes frais et de saison
- **Potages :**
  - 100% des potages élaborées sur place.



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

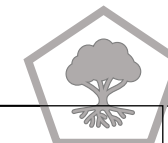
Général	Calendrier d'introduction des produits frais, de saison et issus de circuits courts dans les menus. Seules les huiles garanties sans OGM sont acceptées L'utilisation d'huile de palme et de coprah sont interdites
Viandes	Bœuf et veau : 100% races à viande ou mixte Viande hachée : 100% muscle et teneur en matière grasse <15% Viandes reconstituées sont sans complément de protéines végétales Exclusion de la viande de mouton
Poissons	100% des filets garantis sans arête et sans peau Provenance des poissons à préciser
Produits laitiers	Fromages issus des circuits-courts
Fruits et légumes	Catégorie EXTRA (qualité supérieure) Catégorie I (bonne qualité) Catégorie II tolérée pour les produits issus de l'agriculture biologique
Crudités 4 <sup>ème</sup> gamme	Non saucées à l'exception du céleri rémoulade
Œufs	Œufs de catégorie A Omelette : fabriquée sur place
Potages	100% élaborées sur la cuisine centrale

Engagement sur les caractéristiques des denrées, en cohérence avec chacune des exigences décrites dans le projet de contrat et son annexe n°2.

Le candidat s'engage à exclure les produits sous OGM et l'huile de palme, il limite également les pesticides dans ses produits – **le candidat n'a pas indiqué supprimer l'utilisation de l'huile de coprah.**

Les engagements du candidat sur la qualité des produits :

- **Les viandes :**
  - 100% du bœuf, du porc et 90% du veau issus des circuits-courts
  - Le bœuf est 100% race à viande
  - **Le candidat ne précise pas la qualité de la viande hachée**
  - **La viande de veau n'est pas mentionnée race à viande**
- **Les œufs :** 100% des ovoproduits sont bio
- **Les poissons :**
  - 100% des poissons sont issus de la pêche durable et garantis sans arêtes
  - Les poissons panés sont 100% filet avec a minima 70% de P/L > 2.
- **Produits laitiers :**
  - 100% des fromages sont AOP ou bio ou fermier
  - 100% des produits laitiers sont bio
- **Fruits et légumes :**
  - Les fruits sont exclusivement de catégorie A ou extra.
  - 100% des crudités fraîches sont issues de fournisseurs locaux
  - 100% des carottes, choux, betteraves, courgettes et poireaux sont issus des circuits-courts.
- **Potages :**
  - 100% des potages élaborées sur place.

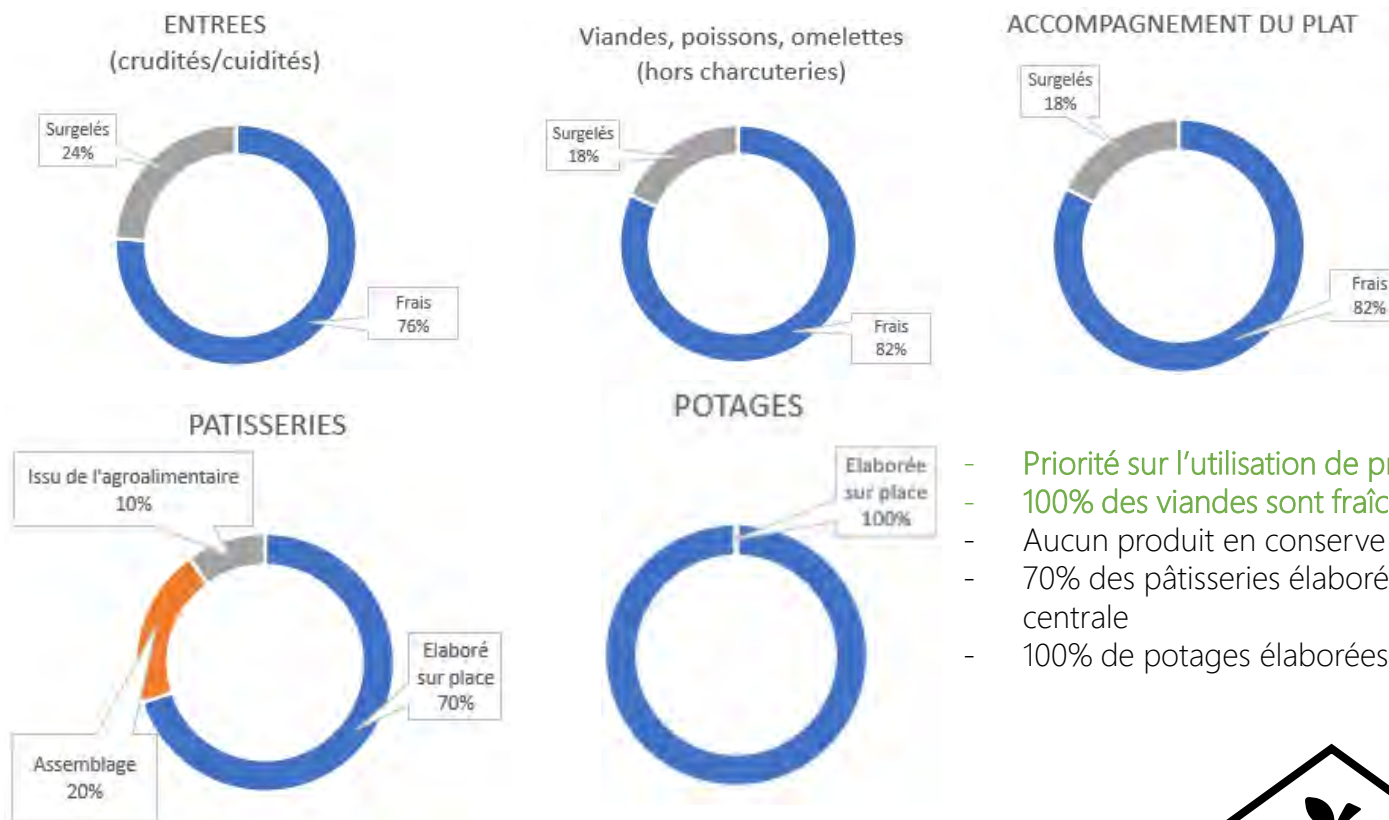


## Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Ordre de priorité :
- 1- Les produits frais et de saison
- 2- Les surgelés
- 3- La 4<sup>ème</sup> et la 5<sup>ème</sup> gamme
- 4- Les conserves

Répartition par gammes des denrées alimentaires et signes de qualité (annexe 3 à compléter).



- Priorité sur l'utilisation de produits bruts
- 100% des viandes sont fraîches.
- Aucun produit en conserve
- 70% des pâtisseries élaborées en cuisine centrale
- 100% de potages élaborées sur place

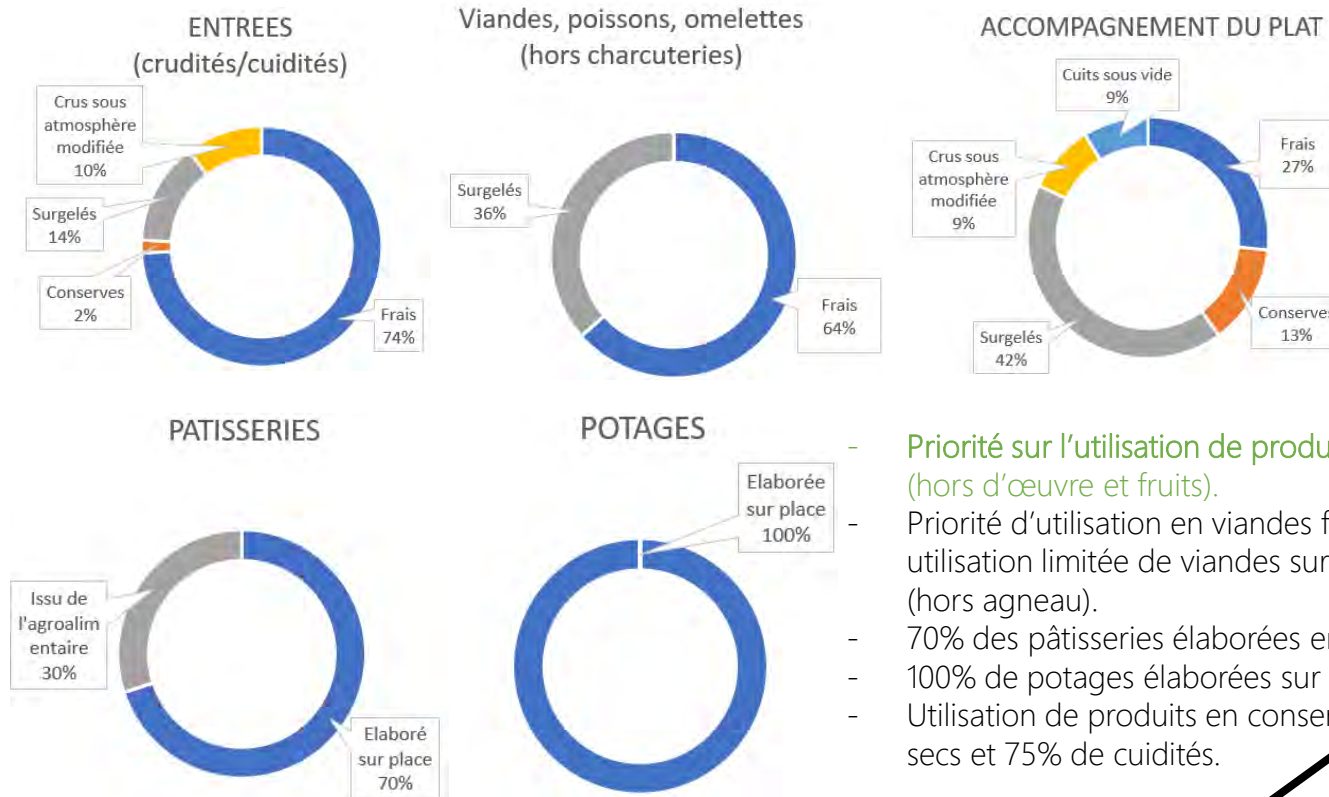


## Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable

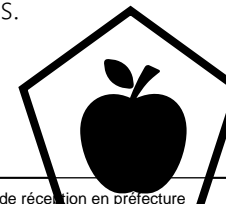
### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Ordre de priorité :
- 1- Les produits frais et de saison
- 2- Les surgelés
- 3- La 4<sup>ème</sup> et la 5<sup>ème</sup> gamme
- 4- Les conserves

Répartition par gammes des denrées alimentaires et signes de qualité (annexe 3 à compléter).



- **Priorité sur l'utilisation de produits bruts : crudités (hors d'œuvre et fruits).**
- **Priorité d'utilisation en viandes fraîches – utilisation limitée de viandes surgelées : 10 à 20% (hors agneau).**
- 70% des pâtisseries élaborées en cuisine centrale.
- 100% de potages élaborées sur place.
- Utilisation de produits en conserve : 40% légumes secs et 75% de cuidités.



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

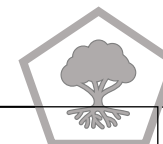
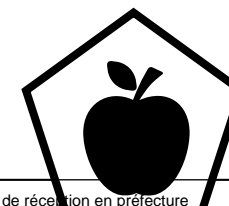
- ✓ Démarrage du contrat : Alimentation durable de 50% dont 20% issus de l'agriculture biologique (valeur d'achat HT).
- ✓ La certification ECOCERT 2 devra être obtenue au cours de l'année scolaire 2023-2024, soit 40% de bio.

Engagement portant sur l'intégration d'alimentation durable au sens de l'article 22.4 du Livret 1 du **contrat** au démarrage du contrat et le cas échéant, plan de progrès.

L'annexe n°4 du projet de contrat est par ailleurs à compléter par le candidat. Les données sont entendues en valeur d'achats et reportées en pourcentages.

	Au démarrage du contrat	Plan de progrès
Taux d'alimentation durable	60%	70%
Taux de produits issus de l'agriculture biologique	40%	60%

- Détails engagements du prestataire concernant le taux d'alimentation durable :
  - 100% des volailles Label Rouge
  - 50% des fromages AOP, IGP, AOC
  - 100% des poissons MSC
  - 20% des fruits cuits HVE
- Détails alimentation issue de l'agriculture biologique :
  - 100% des œufs BIO ( A vérifier : 20% BIO et 80% plein air ou 100% bio ).
  - 50% de légumes secs BIO et 40% de légumes d'accompagnement BIO
  - 20% des fromages et 30% des laitages BIO
  - 50% de fruits crus et 30% de fruits cuits BIO





### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Démarrage du contrat : Alimentation durable de 50% dont 20% issus de l'agriculture biologique (valeur d'achat HT).
- ✓ La certification ECOCERT 2 devra être obtenue au cours de l'année scolaire 2023-2024, soit 40% de bio.

Engagement portant sur l'intégration d'alimentation durable au sens de l'article 22.4 du Livret 1 du contrat au démarrage du contrat et le cas échéant, plan de progrès.  
L'annexe n°4 du projet de contrat est par ailleurs à compléter par le candidat. Les données sont entendues en valeur d'achats et reportées en pourcentages.

	Au démarrage du contrat	Plan de progrès
Taux d'alimentation durable	63,7%	76%
Taux de produits issus de l'agriculture biologique	46,8%	60%

Il est indiqué 50% d'alimentation durable dont 40% de bio avec 40% de produits circuits-courts dans le mémoire technique (p.48) – à sécuriser avec le candidat.

- Détails engagements du prestataire concernant le taux d'alimentation durable :
  - 90% des viandes de veau Label Rouge et IGP
  - 25% des fromages AOC et 5% IGP
  - 100% des poissons MSC
  - 20% des fruits cuits HVE
- Détails alimentation issue de l'agriculture biologique :
  - 40% des crudités et 20% des cuidités hors d'œuvre
  - 80% de viande de bœuf bio (100% indiqué dans le mémoire technique – à sécuriser)
  - 45% de la viande de porc bio (indiqué Label Rouge dans le mémoire technique – à sécuriser)
  - 100% des ovoproduits BIO
  - 60% de légumes secs BIO et 100% de légumes d'accompagnement BIO
  - 30% des pommes de terre BIO
  - 20% des fromages et laitages BIO
  - 40% de fruits crus et cuits BIO

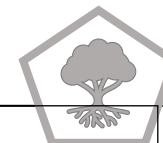
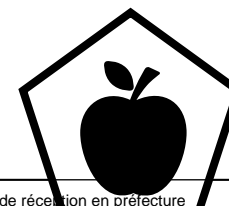


## Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable

Moyens mis en œuvre pour l'obtention du Label En Cuisine niveau 2 dès la première année et plan de progrès proposé pour atteindre le niveau 3

### Les 3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
<b>+Bio</b>	au moins <b>20% de bio</b> par an	au moins <b>40% de bio</b> par an	au moins <b>60% de bio</b> par an
<b>+Local</b>	<b>Au moins 4</b> composantes bio et locales par mois	<b>Au moins 8</b> composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	<b>Au moins 12</b> composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
<b>+Sain</b>	Pas d'OGM Menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	<b>+ 50%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	<b>+ 80%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs
<b>+Durable</b>	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

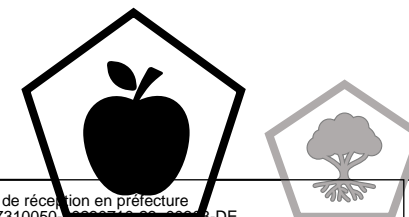
- ✓ Certification ECOCERT « En Cuisine » de niveau 2 à compter de la rentrée scolaire de l'année 2023-2024
- ✓ Application des nouvelles exigences du référentiel Ecocert « En Cuisine » applicables à compter du 1er janvier 2023
- ✓ 10 critères doivent être respectés et seront contrôlés par Ecocert sur sites :
  - Au moins 40% des approvisionnements alimentaires sont biologiques
  - Au moins 8 composantes biologiques et locales par mois et 2 ingrédients bio équitables ;
  - Composantes préparées à partir de produits bruts ou peu transformés
  - Limitation des additifs, des huiles hydrogénées et interdiction des denrées étiquetées « OGM » ;
  - Qualité et diversification des protéines ;
  - Consommation de fruits et légumes de saison ;
- ✓ Proposition d'un calendrier de labellisation permettant d'obtenir le niveau 2 du label, ainsi qu'un plan de progrès permettant l'obtention du niveau 3.

Moyens mis en œuvre pour l'obtention du Label En Cuisine niveau 2 dès la première année et plan de progrès proposé pour atteindre le niveau 3

- Au 1<sup>er</sup> septembre 2023 : Label ECOCERT 2 soit 40% de bio.
- Plan de progrès :
  - Evolution à +5% de bio chaque année, soit 60% de produits bio à la 5<sup>ème</sup> année du contrat.
  - Obtention du Label ECOCERT 3 au 1<sup>er</sup> septembre 2028/2029

La Labellisation ECOCERT ne concerne pas uniquement le bio mais également le local, l'introduction d'une cuisine à partir de produits bruts avec des formations aux cuisiniers et la gestion écologique (déchets, énergie, eau, plastique...).

Le candidat n'a pas indiqué sa politique sur les autres items pour obtenir la labellisation.

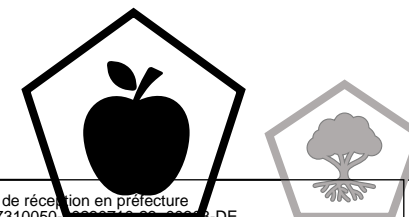


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Certification ECOCERT « En Cuisine » de niveau 2 à compter de la rentrée scolaire de l'année 2023-2024
- ✓ Application des nouvelles exigences du référentiel Ecocert « En Cuisine » applicables à compter du 1er janvier 2023
- ✓ 10 critères doivent être respectés et seront contrôlés par Ecocert sur sites :
  - Au moins 40% des approvisionnements alimentaires sont biologiques
  - Au moins 8 composantes biologiques et locales par mois et 2 ingrédients bio équitables ;
  - Composantes préparées à partir de produits bruts ou peu transformés
  - Limitation des additifs, des huiles hydrogénées et interdiction des denrées étiquetées « OGM » ;
  - Qualité et diversification des protéines ;
  - Consommation de fruits et légumes de saison ;
- ✓ Proposition d'un calendrier de labellisation permettant d'obtenir le niveau 2 du label, ainsi qu'un plan de progrès permettant l'obtention du niveau 3.

Moyens mis en œuvre pour l'obtention du Label En Cuisine niveau 2 dès la première année et plan de progrès proposé pour atteindre le niveau 3

- **Dès la première année du contrat** : engagement à l'obtention du label niveau 2 avec (40% de bio, la mise en place de mesure pour réduire le gaspillage alimentaire, la priorité sur des filières courtes, la valorisation du fait-maison).
- **Plan de progrès** :
  - 40% de bio la première année
  - 60% en année 4 du contrat
- **Une démarche pour atteindre ECOCERT niveau 3** :
  - Partenariat avec **Bio d'ICI** pour valoriser les producteurs bio et locaux et également des coopératives agricoles ou des groupements de producteurs : laiterie de Yenne, la ferme de Crêt Joli, la maison Carrel...
  - Une table ronde annuelle avec les élus et les acteurs du territoire
  - Une convention de volume annuel avec les producteurs

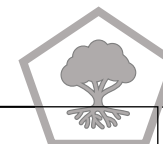
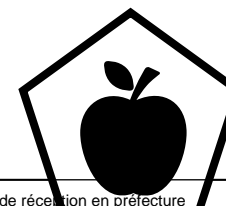


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Déjeuner en 4 ou 5 composantes
- ✓ Respect de l'équilibre alimentaire : crudité, cuité, produit céréalier, plat protidique, produit laitier
- ✓ Respect du GEMRCN
- ✓ Plan alimentaire couvrant 4 semaines pour chaque catégorie de convives
- ✓ Choix entre deux repas :
  - Repas sans viande
  - Repas avec viande et poisson
- ✓ 2 repas ovo-lacto-végétarien par semaine pour tous
- ✓ Élémentaire : un double choix dirigé sur les périphériques (entrée, produit laitier et dessert)
- ✓ Pour le menus avec protéine animale, il sera proposé maximum 2 viandes chaque semaine.

**Plan(s) alimentaire(s) et exemples de menus scolaires** – 4 ou 5 composantes - sur 4 semaines (4 semaines été + 4 semaines hiver) pour les scolaires/Maisons de l'enfance avec distinction maternelles / élémentaires, pour les profils « sans viande » et « avec viande », avec identification des signes de qualité (devront a minima apparaître sur les menus les signes de qualité « alimentation durable » au sens de l'article 20.4 du Livret 1 du contrat).

- Plan alimentaire en 4 composantes sur 4 semaines (pour les deux périodes) : **partiellement respecté (il manque 2 crudités)**. Les menus respectent les fréquences du GEMRCN.
- Dans les menus, il est proposé un repas de substitution à la viande.
- Il est proposé dans les menus 2 repas ovo-lacto-végétarien par semaine.
- Pour les repas self destiné aux élémentaires, 2 choix sont proposés sur les périphériques.
- Il est indiqué sur les menus : les produits sous labels, les produits locaux, les produits bio et les préparations élaborées en cuisine centrale - **Aucune précision sur les labels utilisés n'est indiquée dans les menus (AOP, IGP, Label Rouge...)**.

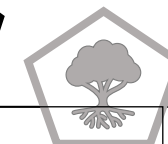
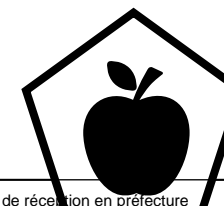


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Déjeuner en 4 ou 5 composantes
- ✓ Respect de l'équilibre alimentaire : crudité, cuité, produit céréalier, plat protidique, produit laitier
- ✓ Respect du GEMRCN
- ✓ Plan alimentaire couvrant 4 semaines pour chaque catégorie de convives
- ✓ Choix entre deux repas :
  - Repas sans viande
  - Repas avec viande et poisson
- ✓ 2 repas ovo-lacto-végétarien par semaine pour tous
- ✓ Élémentaire : un double choix dirigé sur les périphériques (entrée, produit laitier et dessert)
- ✓ Pour le menus avec protéine animale, il sera proposé maximum 2 viandes chaque semaine.

**Plan(s) alimentaire(s) et exemples de menus scolaires** – 4 ou 5 composantes - sur 4 semaines (4 semaines été + 4 semaines hiver) pour les scolaires/Maisons de l'enfance avec distinction maternelles / élémentaires, pour les profils « sans viande » et « avec viande », avec identification des signes de qualité (devront a minima apparaître sur les menus les signes de qualité « alimentation durable » au sens de l'article 20.4 du Livret 1 du contrat).

- Plan alimentaire en 4 composantes et 5 composantes sur 4 semaines (pour les deux périodes) : les repas sont équilibrés et respectent les fréquences du GEMRCN.
- Il est proposé dans les menus 2 repas ovo-lacto-végétarien par semaine.
- **Le candidat n'a pas fait de distinction entre les maternelles et les élémentaires dans les menus communiqué – aucune proposition de double choix sur les périphériques pour les élémentaires.**
- **Le candidat n'a pas fait de proposition de repas sans viande.**
- Dans les menus, il est relevé les produits bio, sous SIQO (Label Rouge, AOP, IGP, pêche durable...), les plats végétarien, les produits locaux et les préparations élaborées en cuisine centrale.

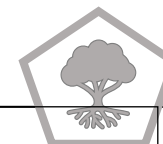
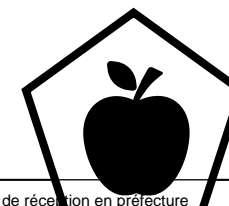


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Pour le déjeuner :
  - Petits (moins de 12 mois) : 3 composantes
  - Moyens (12 à 18 mois) : 4 composantes
  - Grands (18 mois à 3 ans) : 5 composantes
- ✓ Un menu unique est servi aux enfants (petits, moyens, grands), selon le profil de repas retenu (sans viande ou avec viande).
- ✓ Respect de l'équilibre alimentaire : crudité, cuité, produit céréalier, plat protidique, produit laitier
- ✓ Respect du GEMRCN
- ✓ Plan alimentaire couvrant 4 semaines pour chaque catégorie de convives
- ✓ La texture des repas devra être adaptée aux tranches d'âge : texture lisse pour les bébés, texture hachée pour les moyens et petits morceaux pour les grands

Plan(s) alimentaire(s) et exemples de menus Petite Enfance sur 4 semaines (4 semaines été + 4 semaines hiver) avec identification des signes de qualité (devront a minima apparaître sur les menus les signes de qualité « alimentation durable » au sens de l'article 20.4 du Livret 1 du contrat)

- Plan alimentaire en 5 composantes pour les grands, 4 composantes pour les moyens et 3 composantes pour les petits.
- Les menus sont élaborés sur 4 semaines et sur les deux périodes – ils correspondent au plan alimentaire.
- Les menus des grands respectent l'équilibre alimentaire et les fréquences du GEMRCN.
- Il est proposé pour chaque typologie de convives le choix entre le sans ou avec viande.
- Il est indiqué sur les menus : les produits sous labels, les produits locaux, les produits bio et les préparations élaborées en cuisine centrale - Aucune précision sur les labels utilisés n'est indiquée dans les menus (AOP, IGP, Label Rouge...).
- La politique de prise en compte de la texture des repas pour la petite enfance n'a pas été communiquée.



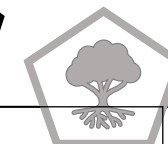
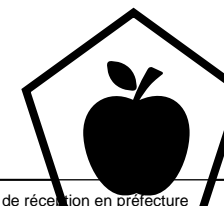


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Pour le déjeuner :
  - Petits (moins de 12 mois) : 3 composantes
  - Moyens (12 à 18 mois) : 4 composantes
  - Grands (18 mois à 3 ans) : 5 composantes
- ✓ Un menu unique est servi aux enfants (petits, moyens, grands), selon le profil de repas retenu (sans viande ou avec viande).
- ✓ Respect de l'équilibre alimentaire : crudité, cuité, produit céréalier, plat protidique, produit laitier
- ✓ Respect du GEMRCN
- ✓ Plan alimentaire couvrant 4 semaines pour chaque catégorie de convives
- ✓ La texture des repas devra être adapté aux tranches d'âge : texture lisse pour les bébés, texture hachée pour les moyens et petits morceaux pour les grands

Plan(s) alimentaire(s) et exemples de menus Petite Enfance sur 4 semaines (4 semaines été + 4 semaines hiver) avec identification des signes de qualité (devront a minima apparaître sur les menus les signes de qualité « alimentation durable » au sens de l'article 20.4 du Livret 1 du contrat)

- Plan alimentaire en 5 composantes pour les grands, 4 composantes pour les moyens et 3 composantes pour les petits.
- Les menus sont élaborés sur 4 semaines et sur les deux périodes – ils correspondent au plan alimentaire.
- Les menus des grands respectent l'équilibre alimentaire et les fréquences du GEMRCN.
- Il n'est pas proposé pour chaque typologie de convives le choix entre le sans ou avec viande.
- Dans les menus, il est relevé les produits bio, sous SIQO (Label Rouge, AOP, IGP, pêche durable...), les plats végétarien, les produits locaux et les préparations élaborées en cuisine centrale.
- Le candidat indique que les textures des aliments seront adaptés en fonction des capacités de mastication et de déglutition de chaque enfant.



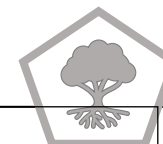
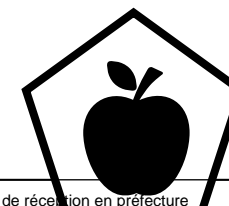


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Déjeuner en 5 composantes
- ✓ Possibilité de compléter le repas du déjeuner par un potage (facturation supplémentaire).
- ✓ Dîner en 2 (repas léger) ou 4 composantes (repas complet)
- ✓ Respect de l'équilibre alimentaire : crudité, cuitité, produit céréalier, plat protidique, produit laitier
- ✓ Respect du GEMRCN
- ✓ Plan alimentaire couvrant 4 semaines pour chaque catégorie de convives
- ✓ Texture de repas adapté aux personnes âgées
- ✓ Deux choix de repas au déjeuner : menu A ou menu B.
- ✓ Le menu B est un menu « équilibre » : les produits proposés sont sans sucre ajouté, l'apport en sel est limité, le fromage et les pâtisseries sont limités, les desserts de fruit sont privilégiés. Seuls les desserts du dimanche sont communs aux menus A et B.
- ✓ Si un choix est composé de viande le deuxième devra systématiquement proposer une alternative à la viande.
- ✓ Une fois par semaine, cette alternative sera ovo-lacto-végétarienne.

Plan(s) alimentaire(s) et exemples de menus (déjeuners et dîners) sur 4 semaines (4 semaines été + 4 semaines hiver) pour les convives du CCAS avec la présentation du double choix pour le déjeuner, pour les repas standards et les régimes, et l'identification des signes de qualité (devront a minima apparaître sur les menus les signes de qualité « alimentation durable » au sens de l'article 20.4 du Livret 1 du contrat).

- Les plans alimentaires des déjeuners et dîners n'ont pas été communiqués.
- Le candidat propose un menu A et un menu B pour le déjeuner en 5 composantes ainsi qu'un repas léger (en 2 composantes) et complet (4 composantes) pour le dîner.
- Les menus sont élaborés sur la période estivale et la période hivernale.
- Le déjeuner B respecte partiellement l'équilibre alimentaire : manque 4 crudités.
- Le candidat ne précise pas la mention « équilibre » pour le menu B soit un repas sans sucre ajouté, limité en sel, en fromage et en pâtisserie.
- Le déjeuner A propose tous les jours de la viande et le menu B du poisson 6/7.
- Il est proposé une fois par semaine sur le déjeuner B un repas ovo-lacto-végétarien.
- Il est indiqué sur les menus : les produits sous labels, les produits locaux, les produits bio et les préparations élaborées en cuisine centrale - Aucune précision sur les labels utilisés n'est indiqué dans les menus (AOP, IGP, Label Rouge...).
- La politique de prise en compte de la texture des repas adaptés aux personnes âgées n'a pas été communiquée.

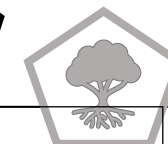
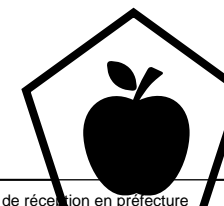


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Déjeuner en 5 composantes
- ✓ Possibilité de compléter le repas du déjeuner par un potage (facturation supplémentaire).
- ✓ Dîner en 2 (repas léger) ou 4 composantes (repas complet)
- ✓ Respect de l'équilibre alimentaire : crudité, cuitité, produit céréalier, plat protidique, produit laitier
- ✓ Respect du GEMRCN
- ✓ Plan alimentaire couvrant 4 semaines pour chaque catégorie de convives
- ✓ Texture de repas adapté aux personnes âgées
- ✓ Deux choix de repas au déjeuner : menu A ou menu B.
- ✓ Le menu B est un menu « équilibre » : les produits proposés sont sans sucre ajouté, l'apport en sel est limité, le fromage et les pâtisseries sont limités, les desserts de fruit sont privilégiés. Seuls les desserts du dimanche sont communs aux menus A et B.
- ✓ Si un choix est composé de viande le deuxième devra systématiquement proposer une alternative à la viande.
- ✓ Une fois par semaine, cette alternative sera ovo-lacto-végétarienne.

Plan(s) alimentaire(s) et exemples de menus (déjeuners et diners) sur 4 semaines (4 semaines été + 4 semaines hiver) pour les convives du CCAS avec la présentation du double choix pour le déjeuner, pour les repas standards et les régimes, et l'identification des signes de qualité (devront a minima apparaître sur les menus les signes de qualité « alimentation durable » au sens de l'article 20.4 du Livret 1 du contrat).

- Plan alimentaire des déjeuners A et B en 5 composantes et des dîners complets en 4 composantes et légers en 2 composantes sur le cycle estival et hivernal ont été communiqués.
- Les menus respectent l'équilibre alimentaire et le GEMRCN.
- Le candidat ne précise pas la mention « équilibre » pour le menu B soit un repas sans sucre ajouté, limité en sel, en fromage et en pâtisserie.
- Une alternative sans viande est proposée chaque jour dans un des menus déjeuner dont un repas ovo-lacto-végétarien par semaine.
- Le candidat s'engage à adapter les textures des repas (textures molles, tendre ou plus croquantes) et à proposer des produits qui facilitent la découpe.
- Le candidat propose des alimentations adaptées aux différents régimes (hyposodé, diabétique et pauvre en graisses).
- Le repas du dimanche est un repas gourmand (repas traditionnel et pâtisserie).
- Des pâtisseries élaborées en cuisine centrale seront proposées tous les 15 jours.



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

✓ En général :

En sus des fêtes calendaires (noël, pâques, épiphany, chandeleur), un menu à thème est proposé a minima une fois par mois pour le scolaire et les personnes âgées et une fois par trimestre pour la petite enfance.

✓ Personnes âgées :

- Une animation atelier est prévu a minima une fois par trimestre pour chaque résidence.
- Les anniversaires du mois seront fêtés chaque mois pour les résidents.
- Des gâteaux d'anniversaire individuels sont proposés aux bénéficiaires du portage le jour de leur anniversaire.

✓ Des décorations et/ou supports d'animation doivent être fournis pour chaque salle de restaurant

✓ Animation dans le domaine de la nutrition et de la lutte contre l'obésité, interventions des producteurs locaux.

✓ Présence d'une diététicienne lors des animations

**Programme des animations dédié aux convives** sur une année complète (nombre, typologie d'animations, modalités de mise en œuvre...)

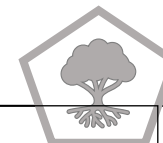
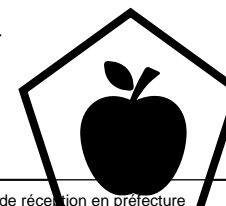
- Transmission d'un calendrier d'animations : 1 animation prévue chaque mois.
- Le calendrier est élaboré sur les fêtes calendaires (chandeleur, pâques...) et la thématique de l'année (les jeux olympiques 2024) pour les enfants et thématiques spécifiques (fête des grands-mères, beaujolais nouveau...) pour les personnes âgées.
- Mise en place d'un kit de décoration et d'affiches pour chaque salle de restauration

#### Scolaire :

- Différentes animations mises en place :
  - o repas à thème sur la découverte des goûts et des saveurs, en plus du calendrier (menu Tex Mex, menu Tartiflette...),
  - o Semaine du goût,
  - o 1 repas pédagogique par site sur les thèmes suivant : lutte contre le gaspillage alimentaire, nourriture saine... avec des supports d'animation (jeu de l'oie, animation petit déjeuner...),
  - o 1 animation smoothie bike par site : sensibilisation au gaspillage alimentaire.
- Mise en place d'intervention diététique sur le thème de l'équilibre alimentaire
- Déploiement d'une signalisation sur les selfs et affichages de menus.

#### Personnes âgées :

- Mise en place de repas festifs (barbecue, semaine bleue, semaine du goût...).
- Petites attentions au 1<sup>er</sup> mai et pour la fête des grands-mères.



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

#### ✓ En général :

En sus des fêtes calendaires (noël, pâques, épiphany, chandeleur), un menu à thème est proposé a minima une fois par mois pour le scolaire et les personnes âgées et une fois par trimestre pour la petite enfance.

#### ✓ Personnes âgées :

- Une animation atelier est prévu a minima une fois par trimestre pour chaque résidence.
- Les anniversaires du mois seront fêtés chaque mois pour les résidents.
- Des gâteaux d'anniversaire individuels sont proposés aux bénéficiaires du portage le jour de leur anniversaire.

✓ Des décorations et/ou supports d'animation doivent être fournis pour chaque salle de restaurant

✓ Animation dans le domaine de la nutrition et de la lutte contre l'obésité, interventions des producteurs locaux.

✓ Présence d'une diététicienne lors des animations

Programme des animations dédié aux convives sur une année complète (nombre, typologie d'animations, modalités de mise en œuvre...)

#### • Scolaires :

- Différentes animations proposées :
  - o 30 repas à thème et fêtes calendaires (mission planète, mission anti-gaspi...)
  - o 3 ateliers gourmands
  - o 2 animations de sensibilisation au gaspillage alimentaire en partenariat avec LES EPIGEES
- Projet d'animation avec la structure local POPEX pour la création de jardins pédagogiques.
- Accompagnement à la mise en place des animations (guide opérationnel).
- Déploiement de supports d'animation d'éducation alimentaire sur les sites

#### • Petite enfance :

- Différentes animations proposées :
  - o Des animations pour les repas de fêtes calendaires (noël, chandeleur, pâques...)
  - o 5 animations à travers la découverte des 5 sens
  - o Des animations sur la découverte des goûts
  - o Visites du compost sur la cuisine centrale pour les plus grands
- Mise en place d'un kit d'animations spécifiques aux découvertes culinaires.

#### • Personnes âgées :

- Différentes animations proposées :
  - o 12 animations pour les repas de fêtes (Beaujolais Nouveau, fêtes des mères, fête nationale...)
  - o Club des dégustateurs : les consommateurs testent de nouvelles recettes
  - o Visite une fois / trimestre d'un chef ou d'une diététicienne pour échanger
  - o Animations intergénérationnelles

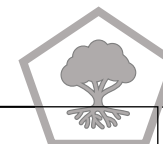
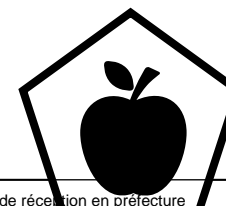
Petites attentions pour les convives du portage à domicile : muguet chandeleur, carte et pâtisserie à leur anniversaire, magnet...

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Les goûters des petits comporteront 2 composantes :
  - Fruit cuit
  - Un laitage adapté
- ✓ Les goûters des moyens et des grands comporteront 3 composantes :
  - Produit laitier : laitage ou fromage
  - Fruit : compote ou fruit
  - Complément céréaliier : pains variés de boulanger, pains au lait ou brioches avec barre de chocolat noir ou lait, beurre, miel, pâte à tartiner, confiture (pas de conditionnement individuel)

Exemples de goûters sur 5 semaines (à intégrer au plan de menus identifié au point précédent).

- Transmission de 5 semaines de goûters pour les grands en 3 composantes ( fruits, produit laitier et produit céréaliier chaque jour).
- Transmission de 5 semaines de goûters pour les petits en 2 composantes ( fruits et produit laitier chaque jour).
- Proposition d'un gâteau élaboré en cuisine centrale



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Les goûters des petits comporteront 2 composantes :
  - Fruit cuit
  - Un laitage adapté
  
- ✓ Les goûters des moyens et des grands comporteront 3 composantes :
  - Produit laitier : laitage ou fromage
  - Fruit : compote ou fruit
  - Complément céréaliier : pains variés de boulanger, pains au lait ou brioches avec barre de chocolat noir ou lait, beurre, miel, pâte à tartiner, confiture (pas de conditionnement individuel)

### Exemples de goûters sur 5 semaines (à intégrer au plan de menus identifié au point précédent).

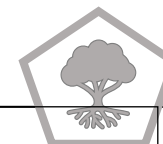
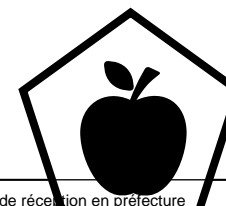
- Transmission de 4 semaines de goûters pour les grands en 3 composantes ( fruits, produit laitier et produit céréaliier chaque jour).
- Transmission de 4 semaines de goûters pour les petits en 2 composantes ( fruits et produit laitier chaque jour).

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Pique nique en 4 ou 5 composantes :
  - Hors d'œuvre,
  - Un plat principal présenté individuellement (sandwich, viande froide, pizza, etc.) sans viande et accompagnement (pommes chips, ...),
  - Un produit laitier,
  - Un dessert,
  
- ✓ Pique nique en 5 composantes pour les grands de la petite enfance :
  - Hors d'œuvre
  - Un plat principal présenté individuellement (sandwich, viande froide, pizza, etc.) sans porc et un accompagnement (pommes chips, ...),
  - Un produit laitier
  - Un dessert
  
- ✓ Des pique-niques sont proposés pour les convives inscrits pour le profil « sans viande ».
  
- ✓ Les pique-niques sont d'une valeur nutritionnelle identique à celle des repas habituels.

**Exemples de pique-niques sur 4 semaines** (quatre (4) exemples de menus type pique-nique, pour les profils « sans viande » et « avec viande », conformément à l'article 15.3 du Livret 2 du contrat);

- Transmission de 5 exemples de pique-nique pour les convives scolaire et petite enfance en 5 composantes.
- Il est proposé un repas avec et sans viande.
- Proposition d'une formule « sac à dos » : dispensé de froid (type tortillas, gressins, pain, chips...) et de formule « repas froids » .

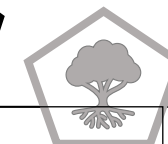
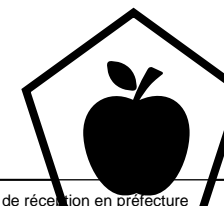


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Pique nique en 4 ou 5 composantes :
  - Hors d'œuvre,
  - Un plat principal présenté individuellement (sandwich, viande froide, pizza, etc.) sans viande et accompagnement (pommes chips, ...),
  - Un produit laitier,
  - Un dessert,
  
- ✓ Pique nique en 5 composantes pour les grands de la petite enfance :
  - Hors d'œuvre
  - Un plat principal présenté individuellement (sandwich, viande froide, pizza, etc.) sans porc et un accompagnement (pommes chips, ...),
  - Un produit laitier
  - Un dessert
  
- ✓ Des pique-niques sont proposés pour les convives inscrits pour le profil « sans viande ».
  
- ✓ Les pique-niques sont d'une valeur nutritionnelle identique à celle des repas habituels.

**Exemples de pique-niques sur 4 semaines** (quatre (4) exemples de menus type pique-nique, pour les profils « sans viande » et « avec viande », conformément à l'article 15.3 du Livret 2 du contrat);

- Transmission de 5 exemples de pique-nique pour les convives scolaire et petite enfance en 5 composantes.
- Il est proposé une substitution à la viande lorsque de la viande est proposé au pique-nique.



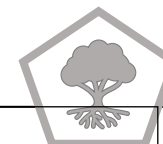
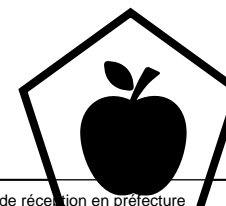


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Menu végétarien : 2/semaine pour les scolaires
- ✓ Proposition d'un repas ovo-lacto-végétarien au moins une fois par semaine, pour tous
- ✓ CCAS : une alternative ovo-lacto-végétarienne par semaine
- ✓ Variété et qualité des recettes végétariennes
- ✓ Suppression du soja
- ✓ Equilibre nutritionnel de repas végétarien (GRCN 2019)

Engagement sur la qualité et la diversité des repas végétariens : catalogue de recettes, fiches de recettes, modes de production spécifiques,

- Transmission de 24 recettes végétariennes à base de céréales associées à des légumes secs, de fromage et d'œuf.
- 70% des recettes proposées sont élaborées en cuisine centrale.
- Parmi les 24 recettes 5 sont issus de l'industrie agro-alimentaire ( nuggets de blé, pané blé tomates mozzarella, galettes bio céréales...).
- **Confirmer avec le candidat la suppression de soja au sein des recettes végétarienne.**

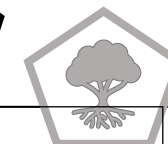
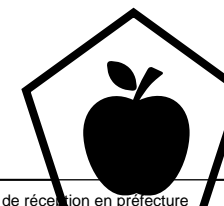


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Menu végétarien : 2/semaine pour les scolaires
- ✓ Proposition d'un repas ovo-lacto-végétarien au moins une fois par semaine, pour tous
- ✓ CCAS : une alternative ovo-lacto-végétarienne par semaine
- ✓ Variété et qualité des recettes végétariennes
- ✓ Suppression du soja
- ✓ Equilibre nutritionnel de repas végétarien (GRCN 2019)

Engagement sur la qualité et la diversité des repas végétariens : catalogue de recettes, fiches de recettes, modes de production spécifiques,

- Le candidat doit apporter des précisions quant aux fiches recettes des plats végétariens, sa politique vis-à-vis du soja et les modes de production utilisés pour les repas végétariens (taux de préparations élaborées en cuisine centrale ou issues de l'industrie agroalimentaire).
- Il n'a pas été transmis de catalogue de recettes végétarienne par le candidat.
- Il est indiqué : « conformément au cahier des charges, (...) ces alternatives végétariennes seront prévues quotidiennement pour les scolaires et la petite enfance », cependant le contrat de Chambéry ne stipule pas une proposition de repas végétarienne quotidien.



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Variété et qualité des recettes végétariennes
- ✓ Suppression du soja
- ✓ Equilibre nutritionnel de repas végétarien (GRCN 2019)
- ✓ Les recettes doivent présenter un rapport P/L>1.

### Plan pluriannuel de diversification des protéines

- Le candidat propose des recettes végétariennes à base de fromage œuf et également en associant les légumes secs aux céréales.
- Il s'engage à atteindre un rapport P/L>1.
- **Le candidat n'a pas transmis de plan pluriannuel de diversification des protéines ( évolution du nombre de recettes au fur et à mesure du contrat, plan de formation...).**

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Variété et qualité des recettes végétariennes
- ✓ Suppression du soja
- ✓ Equilibre nutritionnel de repas végétarien (GRCN 2019)
- ✓ Les recettes doivent présenter un rapport P/L > 1.

### Plan pluriannuel de diversification des protéines

- Guide opérationnel : SO'VEGGIE comprenant les 50 ingrédients peu connus et ayant une valeur nutritionnelles intéressantes d'un point de vue nutritionnel et environnemental.
- Partenariat avec un chef pour améliorer les recettes végétariennes :
  - Mise en place de formations des chefs de cuisine : 2 fois /an
  - Construction d'une recette typique entre les équipes et le chef
  - Proposition d'une animation annuelle pour mise en valeur sur les restaurants scolaires

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Un outil (du type relevé quotidien) est mis à disposition des personnels des offices
- ✓ Une enquête de satisfaction est réalisée a minima une fois par an auprès de la totalité des convives.
- ✓ Scolaire et petite enfance : le suivi et l'analyse statistique des résultats sont de la responsabilité du délégataire ; ils sont présentés à la Ville a minima lors des commissions des menus

Engagements portant sur les modalités de recueil et de suivi de la satisfaction de chacune des typologies de convives.

- Mise en place de support de sondage, adapté à chaque typologie de convive avec plan d'amélioration (adaptation des recettes, grammages...). – **le candidat n'a pas mentionné la fréquence de ses sondages.**
- Déploiement chaque semaine sur chacun des sites, d'une fiche de suivi de la prestation pour ajouter des remarques sur la prestation- fiches adaptées aux scolaires et aux personnes âgées.
- Application WeLunch pour permettre l'étude des retours de la prestation (commenter le menus, le plat du jour...).
- Des commissions menus sont proposées par le candidat pour permettre des échanges avec les parents

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Un outil (du type relevé quotidien) est mis à disposition des personnels des offices
- ✓ Une enquête de satisfaction est réalisée a minima une fois par an auprès de la totalité des convives.
- ✓ Scolaire et petite enfance : le suivi et l'analyse statistique des résultats sont de la responsabilité du délégataire ; ils sont présentés à la Ville a minima lors des commissions des menus

Engagements portant sur les modalités de recueil et de suivi de la satisfaction de chacune des typologies de convives.

#### Scolaires :

- Le suivi C'MON GOUT est un dispositif qui mesure les quantités consommées par les enfants, avec une synthèse et la mise en place d'actions correctives adaptées.
- Différents dispositifs sont déployés pour évaluer la qualité des repas par les enfants :
  - o Enquête annuelle par un organisme professionnel indépendant
  - o Commission restauration

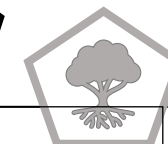
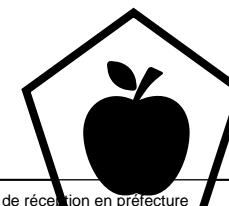
#### Personnes âgées :

- Le suivi de la satisfaction est réalisé en sondant :
  - o les agents du portage : notes et évaluation selon les remarques
  - o les personnes âgées : questionnaire de satisfaction annuel

SO' HAPPY : une application mobile de communication avec **les personnes âgées** et les familles (menus scolaires, actualités à la cantine, animations...).

**Quel(s) autre(s) moyen(s) de communication sont proposés pour les personnes âgées ?**

Proposition d'un pack de communication SO'LOCAL avec des articles d'informations généraux et personnalisés (article sur les produits, l'actualité des partenaires...), une brochure en début d'année scolaire pour les familles et un kit de bienvenue pour les personnes âgées.



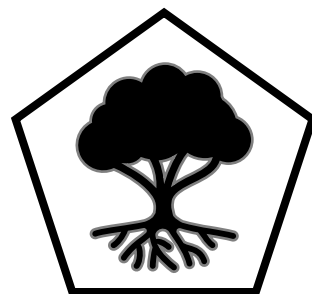
## Notation du sous critère : Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable

NOTATION DE LA VALEUR TECHNIQUE	SODEXO	SHCB
	Note /10	Note /10
Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable		
Note du sous-critère /10	5,00	5,14
Note pondérée du sous-critère /40	20,00	20,57

## E X A M E N T E C H N I Q U E



Structuration du mémoire technique, valant  
sous-critère de la valeur technique de l'offre



Organisation des prestations et  
gestion environnementale



## RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Scolaire : la livraison des repas doit s'effectuer à J au plus tard à 9H30
- ✓ Petite enfance et CCAS hormis le portage à domicile : livraison en dehors des heures de service.
- ✓ Dans le cas particulier de la Souris Verte, : la livraison se fera impérativement avant 7h30.

### TOURNÉE 1

Waldeck Rousseau	1
Bellevue	2
Pain d'Epice	3
Biollay	4
Haut Maché	5
Jean Rostand	6
Les Petits Mas	7
Jacques Prévert	8
Chantemerle	9
Chantemerle	10
Pommerais	11
Madeleine Rebérioux	12
Pré de l'Ane	13
Combes	14
La Sauvageonne	15
Mollard	16

### TOURNÉE 2

Joppet (Simone Veil)	1
Ma Joie	2
La Farandole	3
Pasteur	4
La Calamine	5
Les Marmottons	6
La Souris Verte	7
Caffe	8
Jean Jaurès	9
A Petits Pas	10
Stade maternelle	11
Stade élémentaire	12
Chambéry-le-Vieux	13
Vert Bois	14
Grenouillère	15
L'Arche des Galopins	16
Châtaigniers	17
L'Ile aux Trésors	18

Modalités de livraison des repas, par typologie de convives. Le candidat transmet, dans ce cadre, un plan de tournées de livraison.

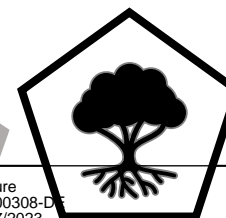
- Scolaires :  
La livraison est prévue avant 9h30 hors et pendant les périodes scolaires et mercredis.
- Petite enfance :  
La livraison est prévue avant 7h30.
- Résidence Autonomie :  
La livraison est prévue avant 11h.

Le candidat a fourni 2 plans de tournée afin de livrer l'ensemble des sites – **Il n'est pas mentionné les horaires de passages approximatifs sur chacun des sites.**

Deux chauffeurs formés sur ses tournées avec un véhicule supplémentaire en cas de panne.

Les camions de livraison sont équipés de pneus neige et chaîne, d'un outil de géolocalisation et d'éco-conduite ainsi que d'un système d'enregistrement des températures.

TOURSOLVER : application pour connaître en temps réel l'avancée des livraisons.



# Organisation des prestations et gestion environnementale

## RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Scolaire : la livraison des repas doit s'effectuer à J au plus tard à 9H30
- ✓ Petite enfance et CCAS hormis le portage à domicile : livraison en dehors des heures de service.
- ✓ Dans le cas particulier de la Souris Verte, : la livraison se fera impérativement avant 7h30.

Modalités de livraison des repas, par typologie de convives. Le candidat transmet, dans ce cadre, un plan de tournées de livraison.

- Scolaires :  
Tournée 1  
LMJV : Entre 5h30 et 7h45 - Mercredi : 5h45 à **10h15**  
Tournée 2 :  
LMJV : 5h45 à 9h20 – absence de livraison le mercredi
- Petite enfance :  
Tournée 1  
LMJV : 6h20 à 8h - Mercredi : 6h20 à 9h  
Tournée 2  
LMJV : 6h40 à 8h30 – absence de livraison le mercredi

La souris verte est systématiquement livrée en premier : 6h20

- Résidence Autonomie :  
Tournée 2  
LMMJV : **13h15 et 13h40**
- Le candidat s'engage à mettre en place 2 tournées de livraison avec deux livreurs pour l'ensemble des sites entre 5h30 et 9h30 en période scolaire, hors Résidences autonomie.
- Il a transmis 2 tableaux des tournées pour la semaine et 2 pour le mercredi avec en mention les horaires approximatifs de passage sur chacun des sites.
- Véhicules de livraison : 2 camions GNV, équipés de sondes de température numériques.
- Mise en place d'un protocole de sécurité écrit pour toutes les opérations de chargement ou de déchargement (extrait du protocole de sécurité transmis par le candidat).

TOURNEE 1		
CUISINE CENTRALE	73000 Chambéry 265 Route de Saint-Saturnin	04 79 60 79 45
SIBONE VEIL	73000 Chambéry Rue Gruffy de Balacombie	06 86 64 77 73
PASTEUR	73000 Chambéry 11 rue de la Banque	06 86 61 74 41
CAFFE	73000 Chambéry 41 place Caffé	06 86 64 62 73
WALDECK ROUSSEAU	73000 Chambéry 27 rue Waleck Rousseau	06 86 61 72 37
LA SOURIS VERTE	73000 Chambéry 16 Rue de Bâtonnet	04 79 65 57 34
LES MARMOTTONS	73000 Chambéry Rue de la Catémine	04 79 70 21 60
A PETITS PAS	73000 Chambéry Montée Valériaux	04 79 44 17 12
HAUT MACHE	73000 Chambéry 658 Faubourg Maché	07 86 52 54 56
BOLLAY	73000 Chambéry 21, Rue Jean Gottfried	07 86 52 54 56
PAN D'EPICES	73000 Chambéry 381 Rue de Salins	04 79 60 04 04
BELLEVUE	73000 Chambéry 35 rue Emile Combes	06 86 66 40 73
LA FARANDOLE	73000 Chambéry avenue du docteur desfrancois	04 79 60 15 06
CUISINE CENTRALE	73000 Chambéry 265 Route de Saint-Saturnin	04 79 60 79 45
COMPTAGE		

TOURNEE 2		
CUISINE CENTRALE	73000 Chambéry 265 Route de Saint-Saturnin	04 79 60 79 45
JEAN JAURES	73000 Chambéry 203, Rue du bon Pasteur	07 86 52 79 60
STADE MAT / ELEM	73000 Chambéry 248 avenue Alcazar Lorraine	06 86 61 09 26
JACQUES PREVERT	73000 Chambéry 230 allée Jacques Prévert	06 86 61 63 67
JEAN ROSTAND	73000 Chambéry 551 avenue Général Carter	06 86 64 23 14
LES PETITS MAS	73000 Chambéry 26 Allée de l'Abaton	04 79 62 42 49
CHANTEMERLE	73000 Chambéry 213 Rue Saint Ombre	04 79 69 76 94
CUISINE CENTRALE	73000 Chambéry 265 Route de Saint-Saturnin	04 79 60 79 45
CHAMBERY LE VIEUX	73000 Chambéry 1 place Paul Vacher	06 45 63 71 65
CHAÛAGNIERS	73000 Chambéry 308 rue Jean-Paul Sartre	07 85 89 24 63
SAUVAGONNE	16 rue du pré de l'âne, 73000 Chambéry	04 79 72 23 26
ARCHE DES GALOPINS	388 Rue du Pré de l'Âne, 73000 Chambéry	04 79 72 29 47
LE AUX TRESORS	195 rue du grand champ, 73000 Chambéry	04 79 72 38 64
MOLLARD	Square de Nominé 73000 Chambéry	06 86 61 56 67
CHANTEMERLE	73000 Chambéry Rue de Chantermerle	06 45 63 71 63

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (réemploi des gobelets, des couverts, des assiettes et des récipients utilisés dans le cadre d'un service de portage quotidien de repas à domicile etc.)
- ✓ Le Délégué aura à sa charge le nettoyage des contenants réemployables.
- ✓ Le Délégué conseille le CCAS dans la mise en place de circuits logistiques de récupération des contenants.

**Modalités de récupération des contenants réemployables** auprès des bénéficiaires du portage en cas de déploiement desdits Ville et CCAS de Chambéry – Règlement de consultation DSP Restauration Scolaire et municipale 22 contenants et dans le cas où ladite récupération serait à la charge du délégataire.

**Le candidat n'indique pas avoir la possibilité de se charger de la récupération et du nettoyage des contenants réemployables.**

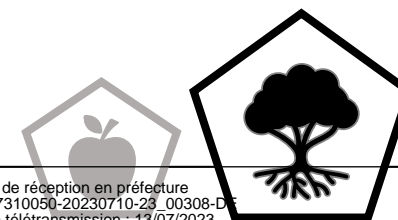
### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (réemploi des gobelets, des couverts, des assiettes et des récipients utilisés dans le cadre d'un service de portage quotidien de repas à domicile etc.)
- ✓ Le Délégué aura à sa charge le nettoyage des contenants réemployables.
- ✓ Le Délégué conseille le CCAS dans la mise en place de circuits logistiques de récupération des contenants.

**Modalités de récupération des contenants réemployables** auprès des bénéficiaires du portage en cas de déploiement desdits Ville et CCAS de Chambéry – Règlement de consultation DSP Restauration Scolaire et municipale 22 contenants et dans le cas où ladite récupération serait à la charge du délégataire.

- **Solution avec Tech Innov actuellement à l'étude.**
- Souhait d'échanger avec la Ville sur cette piste de réflexion qui aura des impacts sanitaires, économiques et humains.

Dinner Chef de la marque française Tech innov : conditionnement isotherme refermant de la vaisselle en porcelaine, qui peut être récupérée, lavée et réutilisée



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

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

### Identification du référent affecté au contrat (profil, expérience, temps d'affectation...)

Le candidat a identifié 2 référents dans son offre :

- Le directeur Régional affecté à 25%, avec 28 ans d'expérience dans la restauration traditionnelle et 22 ans en restauration collective.
- La Responsable développement et fidélisation, 5 ans d'expérience dans la restauration collective dont 3 ans pour ce poste.

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

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

### Identification du référent affecté au contrat (profil, expérience, temps d'affectation...)

Le candidat identifie un référent principal affecté au contrat : Directrice de la Cuisine Centrale  
Le curriculum vitae du référent a été transmis par le candidat

#### Atout

- Rencontre et développe les différents partenaires locaux

#### Missions

- Représentant auprès de la Ville et interlocutrice privilégiée
- Garante du respect des engagements contractuels
- Veille à la mise en œuvre des principes éthiques du management pour tous les collaborateurs
- Participe aux commissions des menus et réunions de concertation
- Force de proposition et de solutions innovantes
- Accompagne la Ville sur dans ses actions en tant que partenaire professionnel
- Garante de l'efficacité du reporting donné à la Ville
- Apporte à la Ville toutes les informations nécessaires à l'évaluation de leur performance

+ Responsable chargé du suivi du contrat et des restaurants scolaires, adjointe de la Directrice de la cuisine centrale : garante d'une prestation de qualité et du suivi des restaurants scolaires pour la Ville  
Présente 4 jours par semaine

+ Diététicienne / animatrice (35h) : assure la qualité de l'offre alimentaire, le suivi précis des indicateurs et le reporting

+ Equipe en soutien : Directeur Régional, Chargée de mission achats de proximité, Responsable qualité, Gestionnaire des Ressources Humaines

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

Sans objet

Présentation détaillée de l'organisation en cuisine centrale.

- Sur la cuisine centrale 16 dénominations de poste en CDI ( responsable de production, plongeur, cuisiniers, magasinier...), ainsi que des employés de restauration.
- Transmission par le candidat de l'organigramme, soit **33 postes sur la cuisine centrale**.
- **Le détail des ETP n'est pas fourni.**
- Transmission d'un organigramme pour la direction régionale et des services supports au groupe
- La production du scolaire et de la petite enfance est réalisée à J+1 et J+3 pour le lundi.
- La production pour les personnes âgées est réalisée en J+1, J+2 le jeudi et J+3 le lundi et dimanche.
- Le candidat s'engage à reprendre l'ensemble du personnel affecté à la cuisine centrale de Chambéry :
  - Réunion d'information avant le commencement
  - Entretien individuel avec les équipes encadrante sur le nouveau marché
  - Etablissement d'un planning de formation

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

Sans objet

Présentation détaillée de l'organisation en cuisine centrale.

- Le candidat a transmis un organigramme détaillé de la cuisine centrale : **18 employés** (directrice d'exploitation, magasinier, cuisiniers, chauffeurs-livreurs...)+ 1 embauche
- **Le détail des ETP n'est pas fourni**
- Transmission des missions du chef de production, des cuisiniers, des aides de services et des chauffeurs-livreurs
- Partenariat avec un acteur du territoire : ESAT des Châtaigniers – le candidat s'engage à recruter un employé de restauration en 35H en insertion.
- **Le candidat n'a pas fourni de planning de production sur la cuisine centrale.**
- **Le candidat ne donne pas d'informations relatives aux conditions de reprise du personnel.**



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué assure la formation de l'ensemble du personnel (cuisine centrale) et celui du Délégué affecté au service de la restauration (satellites).
- ✓ Personnel cuisine centrale : plusieurs thèmes de formation par an.
- ✓ Personnel des offices scolaires : les thématiques de formations : sécurité alimentaire a minima à chaque rentrée scolaire pour le personnel des offices scolaires, la mise en valeur des plats, utilisation de l'ensemble du matériel, développement durable.
- ✓ Coordonnateurs des écoles : 1 fois par an sur le développement durable, l'éducation nutritionnelle
- ✓ Personnel crèche et CCAS : 1 fois/an sur l'hygiène, la remise en température...

### Programme pluriannuel de formation des personnels du Délégué et du Délégué

Le candidat a fourni un tableau de formation de l'ensemble du personnel sur les 5 prochaines années :

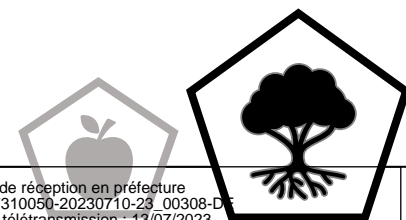
- Equilibre alimentaire : 1 fois /an
- HACCP : 1 fois / an
- ECOCERT : une fois / an pour les 3 première année du marché
- PMMS : 2 fois sur le marché – **il est indiqué 1 fois/ an à la page 148 de l'offre.**
- Lutte contre le gaspillage alimentaire : 2 fois sur 5 ans.
- Produits proposés (EGalim, circuits-courts...) : 1 fois/an

Un livret est remis au personnel à chaque fin de formation.

Un organisme de formation certifié organise les sessions de formation.

Pour les collaborateurs sur les satellites : des formations seront réalisées sur l'aide à la préparation de nouvelles recettes et produits.

Le candidat a signé une clause à la réinsertion et de lutte contre la discrimination.

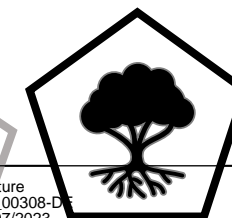


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué assure la formation de l'ensemble du personnel (cuisine centrale) et celui du Délégué affecté au service de la restauration (satellites).
- ✓ Personnel cuisine centrale : plusieurs thèmes de formation par an.
- ✓ Personnel des offices scolaires : les thématiques de formations : sécurité alimentaire a minima à chaque rentrée scolaire pour le personnel des offices scolaires, la mise en valeur des plats, utilisation de l'ensemble du matériel, développement durable.
- ✓ Coordonnateurs des écoles : 1 fois par an sur le développement durable, l'éducation nutritionnelle
- ✓ Personnel crèche et CCAS : 1 fois/an sur l'hygiène, la remise en température...

### Programme pluriannuel de formation des personnels du Délégué et du Délégué

- Les formations du personnel sur office :
  - Les fondamentaux (écogestes...) : 4 heures /an
  - La sécurité au travail : 4 heures/an
  - Le service (procédure et fonctionnement) : 4 heures étalé sur 4 ans de contrat
  - Les basiques en hygiène : 3h/an.
 Les agents d'animations et les chauffeurs du CCAS ont la possibilité de bénéficier de ses formations : équilibre alimentaire, communication et animations.
- Les formations du personnel en cuisine :
  - Partenariat avec 2 acteurs locaux reconnu autour de la valorisation de recettes végétarienne et de valorisation des produits bios et locaux : 2 jours de formation
  - Une formation spécifique au sein de l'école Lenôtre sur la cuisine végétarienne
  - Une formation sur le traitement des biodéchets en partenariat avec Les Epigées (dédiée à la diététicienne).
- Les formations des chauffeurs livreurs : hygiène, contrôle des enregistrements, respect de l'environnement, informer sur la prestation livrée...
- Mise en place d'un guide nutritionnel pour le personnel des crèches : éveil au goût et découverte des nouveaux aliments.



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué procédera à ses frais aux contrôles de la qualité des repas, aux prélèvements de surface et aux contrôles de la potabilité de l'eau.
- ✓ Procédure de conservation de repas témoin sur les offices.
- ✓ Le délégué met en place les Plans de Maîtrise Sanitaire sur l'ensemble des sites de restauration et le portage à domicile, au plus tard 2 mois après le démarrage des prestations.

Modalités de mise en œuvre des procédures réglementaires et des contrôles bactériologiques sur la cuisine centrale et les offices et nettoyage des offices (dont PMS).

Le candidat assure une veille sanitaire via son inscription au SNERS  
Les analyses et audits sont réalisés par un laboratoire d'analyse : EUROFINIS.

Les analyses sur la cuisine centrale :

- Prélèvements alimentaires : 30/an + 6 Listeria/an
- Prélèvement de surface : 24/an + 6 Listeria/an

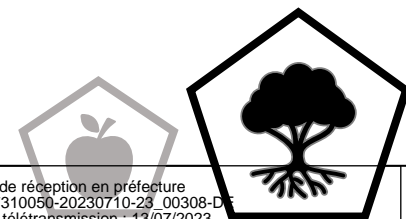
Les analyses des restaurants satellites :

- Bactériologiques : 3/site/an
- Listéria : 3/site/an
- Lames de surface : 3/site/an

Les audits sont réalisés :

- Sur la cuisine centrale : 3 fois/ an pendant 1h.
- Sur chacun des offices : 1 fois/an pendant 30 min.

Le candidat s'engage sur la bonne mise en place des procédures HACCP (traçabilité, repas témoins...).

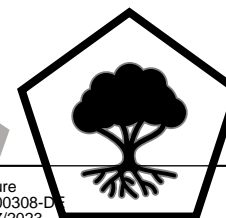


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué procédera à ses frais aux contrôles de la qualité des repas, aux prélèvements de surface et aux contrôles de la potabilité de l'eau.
- ✓ Procédure de conversation de repas témoin sur les offices.
- ✓ Le délégué met en place les Plans de Maîtrise Sanitaire sur l'ensemble des sites de restauration et le portage à domicile, au plus tard 2 mois après le démarrage des prestations.

Modalités de mise en œuvre des procédures réglementaires et des contrôles bactériologiques sur la cuisine centrale et les offices et nettoyage des offices (dont PMS).

- Mise en place du PMS conçu selon la méthode HACCP composé d'un guide et d'un affichage spécifique.
- Mise en place des contrôles de fabrication des repas et de la chaîne de froid, de la réception à la livraison.
- Engagement du candidat à déployer les repas témoins non facturés à la Ville.
- Passage sur la cuisine centrale par le laboratoire MERIEUX :
  - Audit hygiène : 2 fois/ an, audit locaux 1 fois/ an et audit environnement 1 fois/an.
  - Analyses bactériologiques : 1 fois/mois et 36 analyses/an.
  - Lame de surface : 1 fois/mois et 24 analyses /an et 1 fois/ trimestre (listéria).
  - Tests de traçabilité : 1 fois/mois
  - Analyse de l'eau et des eaux usées : 1 fois/ an
- Passage du laboratoire sur les offices :
  - Audits hygiène : 2 fois /an et un audit des locaux et du matériel/an.
  - Analyses bactériologiques : 1 fois/ trimestre et 6 analyses /an.
  - Lame de surface : 1 fois/trimestre et 3 analyses /an et 1 fois/ trimestre (listéria).



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué s'engage à transmettre au Délégué, son plan de continuité de l'activité (PCA) incluant l'ensemble des mesures d'hygiène et de sécurité prises afin d'assurer la sécurité de ses personnels, ceux intervenant sur les offices, ainsi que des convives.

### Processus de gestion des crises.

Une cellule de crise est formée en cas d'alerte provenant des services officiels (DDPP..) ou de résultats d'analyse non-conforme.

En cas de suspicion de TIAC, intervention du Responsable du site et du service diététique (mise à dispo des plats témoins, des feuilles de prise de températures...).

Le candidat a déployé des protocoles sanitaires pour chaque poste de travail (covid).



## RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué s'engage à transmettre au Délégué, son plan de continuité de l'activité (PCA) incluant l'ensemble des mesures d'hygiène et de sécurité prises afin d'assurer la sécurité de ses personnels, ceux intervenant sur les offices, ainsi que des convives.

## Processus de gestion des crises.

- Engagement du candidat à la mise en place des procédures en cas de crise alimentaire, produits non conformes, suspicion de TIAC, crise sanitaire...
- Mise en place d'une cellule en cas de crise coordonnée par le Directeur de la Communication en lien avec des interlocuteurs désignés de la Ville et l'encadrement opérationnel et mise à disposition d'une ligne téléphonique ou adresse mail.
- Le candidat détaille dans son offre la veille sanitaire et la gestion des crises notamment la procédure en cas d'alertes produits.

**70 LA SUSPICION DE TIAC OU D'ACCIDENT ALIMENTAIRE**

**1** Une suspicion de TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective) doit être déclarée à partir de 2 consommateurs malades, présentant les mêmes symptômes pouvant être reliés à une origine alimentaire commune. Elle peut avoir des conséquences importantes sur un établissement voire des répercussions médiatiques.

**2** Prendre connaissance du document @ Gestion d'une suspicion de TIAC

**3** Alerter :

- ↳ les interlocuteurs de crise de la procédure d'alerte (affichage sur site)
- ↳ le Responsable qualité

**4** Prévenir et / ou recueillir les informations auprès de votre client

- ↳ nombre de personnes concernées, quand, état de santé...
- ↳ faire un compte rendu des faits connus et des actions menées

**5** Envoyer un courrier à l'ARS (agence régionale de santé) ainsi que le DDPP ou le DDCSP

**6** Isoler les plats témoins et les conserver à la disposition exclusive des services officiels

**7** Isoler les excédents éventuels - ne pas les servir

**8** Rassembler les éléments de traçabilité

**9** Rassurer l'équipe, n'exposer que les faits et lui demander de garder le silence absolu

**10** À réception des conclusions de l'enquête des services officiels, faire le bilan et le communiquer au client par écrit

**68 LE RETRAIT / RAPPEL DES PRODUITS NON CONFORMES (1/2)**

**1** Le règlement (CE) n°1831/2002 en application depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2005 impose aux exploitants du secteur alimentaire de :

- ↳ retirer / rappeler tout produit présentant un risque pour la santé des consommateurs
- ↳ en informer les services officiels (= notification)

**2** Les actions menées par la Direction des Achats

Les alertes alimentaires sur les matières 1<sup>ères</sup> sont réceptionnées et traitées par la Direction des Achats.

Les principales sources des alertes sont :

- ↳ les services officiels (DGAL, DGPR...)
- ↳ les fournisseurs, suite à des notifications ou à des réclamations.
- ↳ le laboratoire préleveur de contrôle, suite à des analyses de matières 1<sup>ères</sup>
- ↳ la Direction des Achats suite aux remontées de « consommateurs »
- ↳ la Direction HSE ou les Directions Qualité, suite aux alertes de consommateurs ou des fournisseurs sur site

**Retrait / Rappel en charge et suivi de l'alerte**

↳ identification du produit en danger (analyse) :  
 ↳ définition des actions à mener (analyse, dosage, décontamination...)  
 ↳ validation des modalités de retrait / rappel et communication en interne et auprès des fournisseurs

**Traitement de l'alerte**

↳ notification aux fournisseurs après préavis (selon le produit)

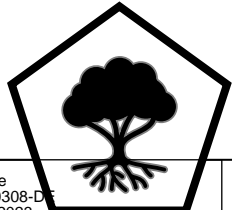
**Notification Consommateurs** (OUI) : envoi de l'alerte à l'ensemble des fournisseurs concernés et notification de la liste des sites concernés par le produit concerné

**Alerte consommateur** (NON) : envoi d'un message d'information aux consommateurs et notification de la liste des sites concernés

**Produit présent sur site** (NON) : information des fournisseurs sur les quantités à retourner et de retrait / rappel, signature des retours et notification aux services officiels (= notification)

**Closure de l'alerte**

↳ validation des fournisseurs sur les quantités à retourner et de retrait / rappel, signature des retours et notification aux services officiels (= notification)

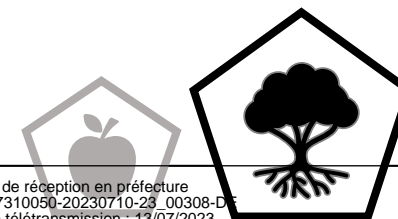


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué est responsable de la maintenance préventive.
- ✓ Mise en place d'un suivi informatique (GMAO) pour le suivi des opérations de maintenance

**Modalités de maintenance (préventive et corrective) des équipements** - tableau des fréquences sur l'année des opérations de maintenance, délais d'intervention en cas de maintenance curative, rapport annuel, audits, GMAO, budget annuel (distinction faite de la cuisine centrale et des offices), etc.

- Maintenance préventive :
  - A minima une visite par équipement par an,
  - Mise en place d'un planning d'intervention dès la prise du contrat,
  - Transmission d'un rapport de visite détaillé.
- Maintenance corrective :
  - Intervention par des sociétés spécialisées,
  - Intervention d'un technicien dans la journée si appel le matin ou le lendemain si appel l'après-midi en cas de panne (remplacement des pièces défectueuse immédiatement ou mise à disposition d'un matériel de prêt).
- Pas de détails sur la mise en place d'un suivi informatique pour le suivi des opérations de maintenance (GMAO) au-delà du reporting annuel.
- Le candidat a transmis un tableau de maintenance/ entretien du bâtiment : 23 855 €/an + 5500 € de réfection peintures et panneaux sur la durée de la DSP



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué est responsable de la maintenance préventive.
- ✓ Mise en place d'un suivi informatique (GMAO) pour le suivi des opérations de maintenance

Modalités de maintenance (préventive et corrective) des équipements - tableau des fréquences sur l'année des opérations de maintenance, délais d'intervention en cas de maintenance curative, rapport annuel, audits, GMAO, budget annuel (distinction faite de la cuisine centrale et des offices), etc.

- Un référent est désigné en tant que garant du suivi de la maintenance et du renouvellement de la cuisine.
- Partenaire local spécialisé en maintenance : Ets Philippe
- Maintenance préventive :
  - Le candidat n'a pas communiqué la fréquence des visites pour la maintenance préventive de chaque équipement.
  - Hiérarchisation des équipements en fonction de leur niveau de criticité.
- Maintenance corrective :
  - En cas d'urgence intervention dans un délais de 2 heures
  - Pièces nécessaires au dépannage dans le camion des techniciens
  - Le candidat n'a pas indiqué la mise en place de matériel de prêt.
- Mise en place d'un Extranet (GMAO ou fichiers papiers ?) pour le suivi de la maintenance : historique, état du matériel, demande d'intervention, dates prévisionnelles d'investissement – les tableaux de suivi de la maintenance de la cuisine et des offices sont disponibles.
- Le suivi de la maintenance est effectué par des fiches d'intervention complété par le technicien et un plan de maintenance qui liste les opérations de maintenance préventive.



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué est responsable du renouvellement des équipements sur la cuisine centrale
- ✓ Sur les sites de restauration, excepté sur les résidences autonomie, le Délégué a en charge le renouvellement de tous les équipements et matériels des offices
- ✓ Sont également pris en charge tous les mobiliers, équipements, matériels et petits matériels des offices et des salles de restauration

Modalités de renouvellement des équipements - plan prévisionnel de renouvellement, budget détaillé.

Le candidat a fourni un tableau prévisionnel de renouvellement du matériel par zone allant de 2023 à 2028 avec le coût total par équipement.

Le candidat prévoit **257 546€ de renouvellement** sur 5 ans de marché pour la cuisine centrale. **Absence de budget pour le renouvellement des équipements des offices**

Le candidat s'engage également à investir dans du matériel pour faciliter le travail sur office (coupe agrumes, coupe pommes, coupe ananas... **A préciser**

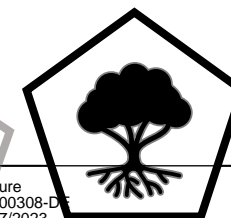
## RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué est responsable du renouvellement des équipements sur la cuisine centrale
- ✓ Sur les sites de restauration, excepté sur les résidences autonomie, le Délégué a en charge le renouvellement de tous les équipements et matériels des offices
- ✓ Sont également pris en charge tous les mobiliers, équipements, matériels et petits matériels des offices et des salles de restauration

Modalités de renouvellement des équipements - plan prévisionnel de renouvellement, budget détaillé.

- Le candidat a communiqué un plan prévisionnel de renouvellement des équipements de la cuisine centrale et des offices sur 2023 à 2027 avec le coût total par équipement.
- Le candidat prévoit 328 420€ pour la cuisine centrale et 92 870€ pour les offices.

		Plan de renouvellement des équipements																
		OFFICES - CHAMBERY																
LOT	Localisation	Equipements	Qté	Marque	Type/N° Série	Année	Etat estimé					Observations	Renouvellement prévisionnel - € HT					
							Neuf	Bon	Usagé	Vétuste	Non conforme		2023	2024	2025	2026	2027	TOTAL
EQUIPEMENTS	CHANTEMERLE	Laveuse à capot	1						X				4 800 €				4 800 €	
		Armoire froide positive	1					X						1 600 €			1 600 €	
	BOLLAY	Armoire froide positive 2p	1							X				3 800 €				3 800 €
		Armoire froide positive 2p	1							X				3 800 €				3 800 €
	PASTEUR	Laveuse à capot	1							X				4 750 €				4 750 €
		Fourt RT	1							X								8 900 €
	STADE MATERIELLE	Fourt RT	1							X				5 700 €				5 700 €
		Lave vaisselle frontal	1							X					2 400 €			2 400 €
	ISLE AUX TREBONS	Fourt RT	1							X								8 000 €
		Armoire froide positive	1							X								1 600 €
	VERT BOIS	Fourt RT	1							X				5 700 €	1 600 €			7 300 €
		Armoire froide positive 2p	1							X				3 800 €				3 800 €
		Lave vaisselle frontal	1							X								2 400 €
		Laveuse à capot	1							X				2 400 €				2 400 €
	HAUT MACHE	Table avec étage arrière et dressant	1							X					2 500 €			2 500 €
		Laveuse à capot	1							X					2 500 €	4 750 €		7 250 €
		Fourt RT	1							X					5 800 €			5 800 €
		Adoucisseur	1							X								450 €
	JEAN JAURES	Armoire froide positive	1							X								720 €
		Armoire froide positive	1							X								1 700 €
	JOPPET	Armoire froide positive	1							X						1 700 €		1 700 €
		Armoire froide positive	1							X						1 700 €		1 700 €
	KOSTAND	Armoire froide positive	1							X								1 700 €
		Armoire froide positive	1							X								1 700 €
	STADE ELEMENTAIRE	Armoire froide positive	1							X					1 700 €			1 700 €
		Armoire froide positive	1							X								1 700 €
WALDECK ROUSSEAU	Armoire froide positive	1							X								1 700 €	
	Armoire froide positive	1							X								1 700 €	
SEBERIOUX	Laveuse à capot	1							X								4 400 €	
	Laveuse à capot	1							X								4 400 €	
CHAMBERY LE VIEUX	Armoire froide positive	1							X						1 700 €		1 700 €	
	Fourt RT	1							X								6 000 €	
LA POMMERAE	Armoire froide positive	1							X				1 700 €				1 700 €	
	Laveuse à capot	1							X								4 400 €	
TOTAL € HT												12 400 €	29 350 €	20 100 €	18 400 €	12 720 €	92 870 €	



## RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

Sans objet

Modalités pour les travaux de second œuvre sur la cuisine centrale – plan prévisionnel d'intervention, budget prévisionnel.

- Le candidat propose une mise à niveau globale du bâtiment et une réfection au niveau de la résine - le candidat n'a pas communiqué le budget allié à ces travaux.

Pour le reste des travaux, une mise en conformité sera effectuée suite au passage de la DDPP.

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

Sans objet

Modalités pour les travaux de second œuvre sur la cuisine centrale – plan prévisionnel d'intervention, budget prévisionnel.

- Le candidat propose un budget de 6 000€ pour couvrir les travaux architecturaux.

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué doit être en mesure d'assurer la continuité du service grâce à une cuisine de substitution.
- ✓ Livraison de repas simples de dépannage en stock suffisant ou des repas livrés en liaison chaude en cas de nécessité absolue.
- ✓ Mise en place d'un stock de secours conservé sur chaque office et sur la cuisine centrale.

### Dispositifs de continuité du service public de restauration.

Le candidat indique disposer de procédures pour prévenir d'éventuelles incidents :

- Contrat de maintenance 24/24 et 7j/7 avec télésurveillance pour les armoires froides
- 3 véhicules de livraison disponibles en cas de panne
- Appel à des intérimaires en cas d'absence du personnel
- Des cuisines centrales relais en accord avec les normes de sécurité, d'hygiène et de qualité du cahier des charges
- Procédures en cas de catastrophes naturelles (incendie, inondations, gel).

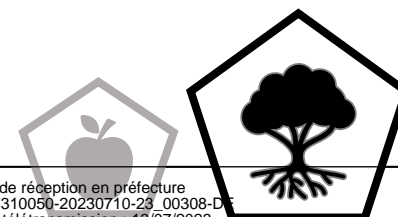
Le candidat propose pour :

- Le scolaire : 3 types de stock (chaud, froid et sans viande).
- La petite enfance : 3 types de stock tampon (bébé, moyen et grand)
- Les personnes âgées : 1 stock tampon individuel

3 cuisines centrales de substitution en cas d'incident :

- Viry (74)
- Claveyson (26)
- St Quentin Fallavier (38)

Les 3 cuisines sont à moins de 2h de route de Chambéry.

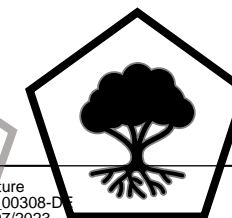


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué doit être en mesure d'assurer la continuité du service grâce à une cuisine de substitution.
- ✓ Livraison de repas simples de dépannage en stock suffisant ou des repas livrés en liaison chaude en cas de nécessité absolue.
- ✓ Mise en place d'un stock de secours conservé sur chaque office et sur la cuisine centrale.

### Dispositifs de continuité du service public de restauration.

- 4 cuisines centrales en cas d'incident à proximité de Chambéry :
  - Annecy
  - Seynod
  - Meyzieu
  - Chamonix
- En cas de panne d'un véhicule de livraison :
  - Les véhicules sont sous contrat de location maintenance assurant un remplacement immédiat
  - Délai d'intervention avec le Petit Forestier : 2 heures.
- Mise en place des stocks de secours :
  - en version standard et végétarienne et conserver à température ambiante.
  - 3 exemples de stocks de secours sont proposés (repas froids).
  - Un stock de secours mis en place sur la cuisine centrale pour le portage à domicile : mousse de canard, plat garni micro-ondable, purée de pomme et galettes bretonnes.

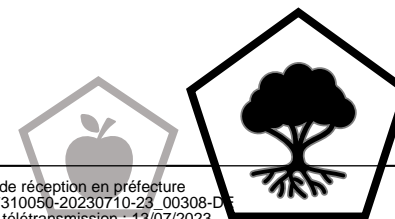


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Conditionnements adaptés aux outils de stockage et de remise en température en place dans les offices et aux modes de service des repas.
- ✓ Pour le scolaire, les repas sont conditionnés en bacs gastronormes inox. Les bacs inox doivent être rendus propres à la cuisine centrale après lavage dans les satellites.
- ✓ Pour les structures Petite Enfance seront utilisées des bacs réutilisables (inox ou pyrex).
- ✓ Pour les résidences, la livraison sur les différents points de livraison se fait en bacs "gastro" inox.
- ✓ Des barquettes à usage unique recyclables pourront être utilisées pour d'éventuels ajustements, dans le respect de la réglementation en vigueur.
- ✓ Une attention particulière est apportée à l'adéquation de la taille des barquettes au contenu

**Modalités de conditionnement des repas pour les convives**, intégrant la proposition d'un plan de progrès sur la durée du contrat (à noter l'échéance de la loi du 30 octobre 2018 dite « EGALIM » sur ce point, à savoir le 1er janvier 2025).

- Engagement du candidat au déploiement des bacs gastronormes en portion de 20, pour l'ensemble des convives (**hors portage à domicile**).
- Les potages seront livrés en poche avec réchauffe dans le four de remise en température.
- Le candidat indique être équipé de véhicule en froid négatif pour la livraison des glaces – il s'engage à faire une 2<sup>ème</sup> tournée de livraison de glace l'après-midi si besoin.



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Conditionnements adaptés aux outils de stockage et de remise en température en place dans les offices et aux modes de service des repas.
- ✓ Pour le scolaire, les repas sont conditionnés en bacs gastronormes inox. Les bacs inox doivent être rendus propres à la cuisine centrale après lavage dans les satellites.
- ✓ Pour les structures Petite Enfance seront utilisées des bacs réutilisables (inox ou pyrex).
- ✓ Pour les résidences, la livraison sur les différents points de livraison se fait en bacs "gastro" inox.
- ✓ Des barquettes à usage unique recyclables pourront être utilisées pour d'éventuels ajustements, dans le respect de la réglementation en vigueur.
- ✓ Une attention particulière est apportée à l'adéquation de la taille des barquettes au contenu

**Modalités de conditionnement des repas pour les convives**, intégrant la proposition d'un plan de progrès sur la durée du contrat (à noter l'échéance de la loi du 30 octobre 2018 dite « EGALIM » sur ce point, à savoir le 1er janvier 2025).

- Engagement du candidat au déploiement des bacs gastronormes GN 1/1 et GN 1/2 pour les repas scolaires, accueils de loisirs et les Résidence.
- Pour la petite enfance, engagement du candidat à l'utilisation de bacs en inox pour les grands, et barquettes biosourcées 100% biodégradables pour les moyens et petits - **Les barquettes des moyens et petits ne sont pas en bacs inox ou pyrex réutilisables.**
- Barquettes biosourcées 100% biodégradables, cellulose 100% vierge, liner 100% végétal et bio compostable et le film opercule pelable est en PET monomatière.





### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué aura à sa charge le nettoyage de ces contenants réemployables.
- ✓ Le Délégué conseille le CCAS dans la mise en place de circuits logistiques de récupération des contenants.

### Modalités de récupération des contenants réemployables (Petite Enfance et CCAS le cas échéant).

- Les bacs seront prélevés sur chacun des sites puis récupérés le lendemain par le livreur - les bacs rapportés en cuisine centrale seront lavés et désinfectés afin d'être réutilisés.

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué aura à sa charge le nettoyage de ces contenants réemployables.
- ✓ Le Délégué conseille le CCAS dans la mise en place de circuits logistiques de récupération des contenants.

Modalités de récupération des contenants réemployables (Petite Enfance et CCAS le cas échéant).

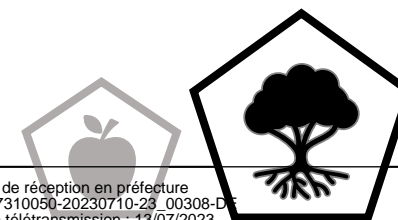
*Le candidat n'indique pas les modalités de récupération des contenants réemployables des foyers et de la petite enfance.*

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Pour les repas du portage à domicile, à compter du 1er janvier 2022, les gobelets, les couverts, les assiettes et les récipients utilisés dans le cadre du service de portage à domicile sont réemployables et font l'objet d'une collecte, conformément à la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.
- ✓ Le Délégué propose dans son offre un conditionnement individuel recyclable puis un réutilisable.

Modalités de conditionnement des repas pour les bénéficiaires du portage à domicile intégrant une solution au démarrage du contrat et la mise en place, en cours d'exécution, de contenants réemployables dans les conditions de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, dite loi « AGEC

- Le candidat ne propose pas de conditionnements réemployables comme demandé au contrat.
- Engagement du candidat pour des conditionnements en barquettes compostables individuelles pour le portage à domicile.
- Ils seront conditionnés individuellement en sac kraft.



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Pour les repas du portage à domicile, à compter du 1er janvier 2022, les gobelets, les couverts, les assiettes et les récipients utilisés dans le cadre du service de portage à domicile sont réemployables et font l'objet d'une collecte, conformément à la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.
- ✓ Le Délégué aura à sa charge le nettoyage de ces contenants réemployables.
- ✓ Le Délégué conseille le CCAS dans la mise en place de circuits logistiques de récupération des contenants

Modalités de conditionnement des repas pour les bénéficiaires du portage à domicile intégrant une solution au démarrage du contrat et la mise en place, en cours d'exécution, de contenants réemployables dans les conditions de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, dite loi « AGEC

- Le candidat ne propose pas de conditionnements réemployables comme demandé au contrat.
- Engagement du candidat pour des conditionnements en barquettes 100% biodégradables pour le portage à domicile.
- Ils seront conditionnés dans un sac kraft à usage unique biodégradable.



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le délégataire s'engage à mettre en œuvre la livraison avec des véhicules dont les externalités environnementales négatives sont limitées
- ✓ Le Délégataire a en charge l'ensemble de la flotte de véhicules nécessaires à l'activité, sauf les véhicules du portage à domicile.

### Types de véhicules utilisés dans le cadre de la livraison des repas.

- Le candidat indique utiliser des véhicules respectueux de l'environnement (norme EEV : norme stricte en émission polluante, au gaz naturel, une formation éco-conduite pour tous les chauffeurs).
- Possibilité aux chauffeurs de se fournir à proximité des sites de livraison dans une station BioGNV V-GAS de Chambéry.
- Des chauffeurs remplaçants sont formés à la tournée – en cas de nouveau chauffeur : doublage avec le responsable de flux sur 2-3 jours.
- Création d'un book tournées logistiques avec toutes les informations utiles à la livraison (noms, adresses, coordonnées des bénéficiaires, spécificités de livraison...).
- Nombre de véhicules non précisé.

Exemple de book logistique

**RESTAURATION**

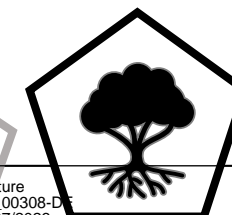
**Adresse :**

551 AVENUE GÉNÉRAL CARTIER,  
73000 CHAMBERY

**Indications :**

- Passer par l'entrée principale
- Prendre à gauche puis les escaliers
- Le restaurant scolaire est en face

**PHOTO DU SITE**



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le délégataire s'engage à mettre en œuvre la livraison avec des véhicules dont les externalités environnementales négatives sont limitées
- ✓ Le Délégataire a en charge l'ensemble de la flotte de véhicules nécessaires à l'activité, sauf les véhicules du portage à domicile.

### Types de véhicules utilisés dans le cadre de la livraison des repas.

- Le candidat indique utiliser **2 véhicules** de livraison GNV sous contrat de location maintenance, (remplacement immédiat d'un véhicule, entretien des véhicules par des professionnels).
- Les chauffeurs-livreurs du candidat sont chargés du nettoyage et de l'entretien des véhicules.

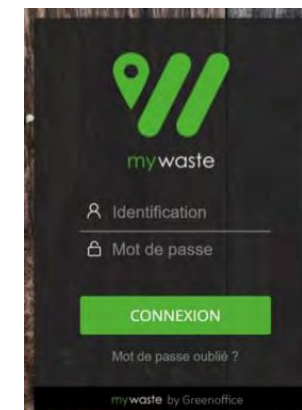


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

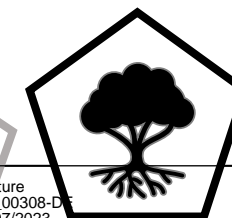
- ✓ Formation et sensibilisation de l'ensemble du personnel concerné et des convives,
- ✓ Plan d'actions qui intègre a minima, un système de dons des surproductions à des associations agréées à partir de la cuisine centrale.
- ✓ Une modulation des grammages à la demande du délégant est prévue selon l'appréciation des convives et dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Démarche globale et actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire sur la cuisine centrale et sur les offices.

- Les différentes actions mises en place par le candidat :
  - Des quantités adaptées grâce à un logiciel de GPAO : AidoMenu,
  - Prise en compte des commandes prévisionnelles, avec ajustements selon les écarts constatés lors des commandes définitives,
  - La valorisation des biodéchets,
  - Adaptation des menus et recettes avec le suivi de l'appréciation des enfants via l'application WELUNCH
  - L'application WELUNCH pour sensibiliser les convives ( consultation des menus, actualités, évaluation des plats...),
  - Mise en place de bacs de tri connectés,
  - Possibilité de suivi en ligne des pesées via un lien et des identifiants,
  - En option possibilité de mettre en place un compost et de récupérer le pain et les épiluchures par des éleveurs locaux,
  - Proposition d'animations pédagogiques (jeu éducatifs XXL sur le gaspillage alimentaire, challenges anti-gaspi
  - Partenariat avec des associations pour des dons : Too Good To Go, banques alimentaires
  - Formation du personnel aux « éco-gestes » et à l'accompagnement des convives.



- Un comité de pilotage analyse l'évolution des données une fois/mois.



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Formation et sensibilisation de l'ensemble du personnel concerné et des convives,
- ✓ Plan d'actions qui intègre a minima, un système de dons des surproductions à des associations agréées à partir de la cuisine centrale.
- ✓ Une modulation des grammages à la demande du délégant est prévue selon l'appréciation des convives et dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Démarche globale et actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire sur la cuisine centrale et sur les offices.

- Des rencontres avec des producteurs locaux :
  - engagement sur des volumes
  - Visite d'exploitations et animations pour les scolaires
- Le programme de lutte contre le gaspillage alimentaire : WASTEWATCH
  - Logiciel pour mesurer le gaspillage alimentaire
  - **Pesée des pertes** et enregistrement sur des tablettes via les écoles
  - Affichage d'un tableau de bord de suivi du gaspillage alimentaire
  - Signature d'un « Pacte Anti-Gapsi » à co-signer et afficher dans les cantines scolaires
  - Recrutement d'une diététicienne à temps plein pour le suivi du gaspillage alimentaire
  - Partenariat avec les Epigées pour la gestion des données et du tableau de bord sur mesure
- Sensibilisation auprès des convives via des affiches.
- Dons des repas non consommés aux associations : banques alimentaires





## RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Mise en place du tri sélectif et des bio-déchets
- ✓ Réflexions d'amélioration continue d'optimisation du recyclage notamment (cartons, déchets alimentaires, huiles usagées, bio-déchets, ...) sur la cuisine centrale.

## Processus de gestion des déchets et bio déchets sur la cuisine centrale.

- Mise en place du tri des déchets : cartons et papiers, plastiques, verre et métal.
- Le candidat indique privilégier le vrac, limiter les sachets individuels, favoriser les produits en gros, les emballages recyclables et la « cuisine-maison ».
- Le candidat s'engage à utiliser des **produits d'entretien sous éco-label** et 100% biodégradables (polyenzymatiques 100% biodégradable et made in France).

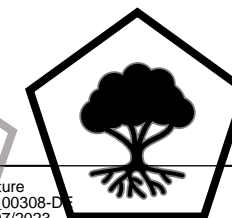


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Mise en place du tri sélectif et des bio-déchets
- ✓ Réflexions d'amélioration continue d'optimisation du recyclage notamment (cartons, déchets alimentaires, huiles usagées, bio-déchets, ...) sur la cuisine centrale.

### Processus de gestion des déchets et bio déchets sur la cuisine centrale.

- Engagement à la mise en place de réduction des déchets :
  - Cahier des charges auprès des fournisseurs qui limite les emballages primaires et secondaires et privilégier l'utilisation de matériaux recyclés.
  - Tri des déchets ( emballages, administratifs dangereux, obsolètes et organiques).
  - Traitement et valorisation des déchets via des prestataires agréés
  - Sensibilisation des équipes en cuisine à la gestion des déchets (guide des bonnes pratiques, affichages des zones de tris...).
- Le candidat utilise des **produits de nettoyages éco labelisés**.
- Engagement du candidat à créer un compost sur la cuisine centrale avec proposition d'animation auprès des écoles de Chambéry.
- Mise en place sur les offices de borne de tris avec balance intégrée : **le prix de ce matériel est-il intégré à l'offre ?**



## Organisation des prestations et gestion environnementale

4

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

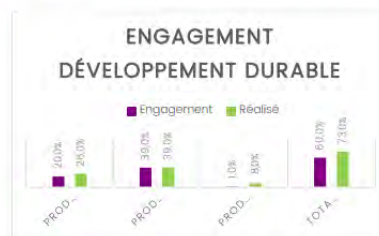
- ✓ Chaque mois le suivi d'activité mensuel à J+10 fin de mois
- ✓ Chaque trimestre le suivi d'activité trimestriel à J +20 fin de trimestre
- ✓ Chaque année, le rapport technique et financier annuel. Ce rapport annuel reprend au minimum les aspects techniques, qualitatifs, sanitaires et financiers.
- ✓ Rencontres régulières pendant la durée d'exécution du contrat

Modalités opérationnelles de reporting (forme des échanges, composition du reporting au-delà des minima prévus au projet de contrat, outil(s) numérique(s) dédié(s).. ) ;

- Engagement du candidat a transmettre un **reporting annuel** de suivi des produits durables, pour les animations, le suivi du gaspillage alimentaire, le suivi des interventions de maintenance, le suivi des analyses bactériologiques, le suivi des effectifs...

Bilan en fréquence des engagements développement durable Juillet à Décembre 2021

	Pourcentage de produits biologiques	Pourcentage de produits locaux	Pourcentage de produits labellisés	Total Alimentation Durable
Engagement	x%	x%	x%	x%
Réalisé Période	x%	x%	x%	x%
Ecart	x%	x%	x%	x%



x%  
de PRODUITS DURABLES



Xg  
Observée en moyenne dans vos restaurants

- Le candidat s'engage à mettre en place :
  - une newsletter avec des informations sur le Groupe et des actualités sur la cuisine de Chambéry,
  - Des mailings « Flash-Infos » ponctuels
  - Des supports pour les familles (recettes du chef)
- Le candidat n'a pas précisé les indicateurs retenus pour le suivi mensuel et trimestriel.
- Quel outil de partage des informations avec la ville ?

## RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Chaque mois le suivi d'activité mensuel à J+10 fin de mois
- ✓ Chaque trimestre le suivi d'activité trimestriel à J +20 fin de trimestre
- ✓ Chaque année, le rapport technique et financier annuel. Ce rapport annuel reprend au minimum les aspects techniques, qualitatifs, sanitaires et financiers.
- ✓ Rencontres régulières pendant la durée d'exécution du contrat

**Modalités opérationnelles de reporting** (forme des échanges, composition du reporting au-delà des minima prévus au projet de contrat, outil(s) numérique(s) dédié(s).. ) ;

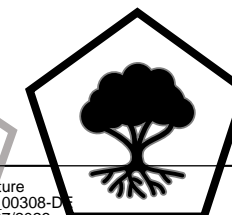
- Points de rencontre :
  - Réunion de transition et réunion de bilan d'ouverture avant le début du contrat
  - Commission de suivi du contrat : 3 fois/an
  - Rapport annuel d'activité : 1 fois/ an
  - Réunion recueil des attentes de la Ville : 1 fois/ an
  - Entretien entre la Ville et un interlocuteur externe : tous les 3 ans
- Transmission d'un tableau de bord suivi des engagements et tableau de suivi des achats : taux de SIQO, locaux, bio formations du personnel, animations
- Transmission d'un tableau de bord développement durable : suivi des conditionnement, tri des déchets, respect Egalim...

Le candidat n'a pas indiqué la fréquence de transmission des tableaux de bord ? (différence entre les indicateurs retenus pour le suivi annuel, trimestriel et mensuel).

Quel outil de partage des informations avec la ville ?

Exemple de suivi de tableau des achats

Valeur d'achat	03/01 au 07/01	03/01 au 07/01 %
Bio		
Local		
AOP		
MSC		
CTF		
CHAR		
HVE - CE2		
IGP		
Total		

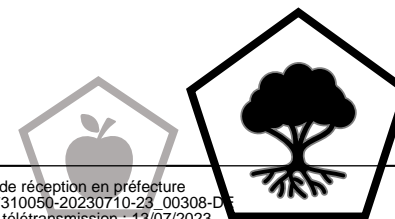


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Commissions partenariales de suivi : 1 fois par semestre, et autant que de besoin selon les problématiques rencontrées.
- ✓ Commissions menus : équilibre des repas, recettes et validation des menus
- ✓ Commissions ancrage territorial : 1 fois par an, avec un reporting de l'origine et de la qualité intrinsèque des produits.

### Modalités d'organisation des commissions

- Les commissions de restauration sont prévues :
  - 1 fois/mois pour le scolaire
  - 2 fois/ trimestre pour les enfants et les personnes âgées
- Les commissions de suivi : tous les trimestres – **Les commissions de menus sont-elles associées aux commissions de restauration ou aux commissions de suivi ?**
- Commission ancrage territorial :
  - 1 fois/ an
- Rendez-vous hebdomadaire pour des échanges avec les interlocuteurs du candidat.



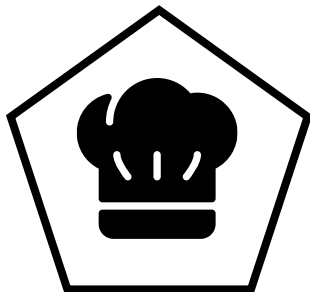
### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Commissions partenariales de suivi : 1 fois par semestre, et autant que de besoin selon les problématiques rencontrées.
- ✓ Commissions menus : équilibre des repas, recettes et validation des menus
- ✓ Commissions ancrage territorial : 1 fois par an, avec un reporting de l'origine et de la qualité intrinsèque des produits.

### Modalités d'organisation des commissions

- Commission pilotée par une diététicienne en charge du suivi des indicateurs.
- Commission partenariale de suivi : 1 fois par trimestre
- Commission de menus : 3 fois/ an (équilibre des repas, recettes et validation des menus)
- Commission ancrage territorial : 1 fois / an (origine et qualité des denrées).

## F A C U L T A T I F



Prestation éventuelle facultative

## Prestation éventuelle facultative

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué pourra commander les prestations annexes de type "traiteur", notamment :
  - Plateaux repas
  - Buffets froids
  - Goûters festifs
  - Petits déjeuners
  - Repas froids

L'établissement d'un catalogue tarifé dans le cadre d'une prestation supplémentaire de type « traiteur / réunion »

- Le candidat propose une gamme de prestations « traiteur » avec ou sans viande pour différents évènements :
  - Plateaux repas (5 composantes) : plateau cuisine du marché, plateau terroir, plateau gourmand...
  - Menus améliorés (6 composantes)
  - Buffets (9 à 12 composantes) : buffet gourmand, campagnard, affaire.
  - Cocktail (5 à 8 composantes) : excellente ou prestige
  - Offre apéritif
  - Petit déjeuner



## Prestation éventuelle facultative

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué pourra commander les prestations annexes de type "traiteur", notamment :
  - Plateaux repas
  - Buffets froids
  - Goûters festifs
  - Petits déjeuners
  - Repas froids

L'établissement d'un catalogue tarifé dans le cadre d'une prestation supplémentaire de type « traiteur / réunion »

Le candidat n'a pas indiqué mettre en place une prestation supplémentaire dans son offre.

## Notation du sous critère : Organisation des prestations et gestion environnementale

NOTATION DE LA VALEUR TECHNIQUE	SODEXO	SHCB
	Note /10	Note /10
Organisation des prestations et gestion environnementale		
Note du sous-critère /10	5	4,95
Note pondérée du sous-critère /20	10,32	9,89

## E X A M E N F I N A N C I E R



La valeur financière de l'offre est évaluée sur la base du cadre de réponse financier complété par le candidat dont :

- Le DQE intégrant le prix des prestations → note sur 35
- La proposition du candidat concernant la partie fixe et la partie variable de la formule de révision des prix, définie à l'article 35 du projet de contrat de DSP → note sur 5

La note de 35 sera attribuée à l'offre économiquement la plus avantageuse au regard du DQE.

Les autres offres seront notées à partir de la formule suivante :

$$\text{Note du candidat} = 35 \times \frac{\text{offre la moins-disante}}{\text{offre du candidat}}$$

# E X A M E N F I N A N C I E R

101



Label En cuisine niveau 2	Déjeuner élémentaires 4 composantes	
	SODEXO	SHCB
En € HT par prestation		
Denrées alimentaires	3,11	2,498
Charges de personnel sur la cuisine centrale (y compris livraison)	1,63	1,367
Coût d'exploitation de la cuisine centrale (à détailler ci-après)	0,90	0,710
Coût de personnel administratif	0,38	0,062
Coût de conditionnement des repas scolaires et Maisons de l'enfance	0,08	0,011
Coût de livraison des repas	0,11	0,080
Coût des formations (personnel municipal)	0,04	0,003
Provision de maintenance et entretien des équipements de la cuisine centrale	0,21	0,092
Provision de maintenance et entretien des locaux de la cuisine centrale	0,00	0,042
Provision de maintenance des équipements des offices	0,10	0,032
Provision de renouvellement des équipements de la cuisine centrale	0,32	0,115
Provision de renouvellement des équipements des offices	0,12	0,015
Impayés	0,04	0,011
Frais financiers	0,16	0,214
Redevance	0,06	0,055
Frais de structure	0,22	0,011
Rémunération du délégataire	0,14	0,271
RRRO (à saisir en négatif)	-0,39	-0,212
<b>Total en € HT</b>	<b>7,22</b>	<b>5,376</b>
TVA	0,397	0,296
<b>Total en € TTC</b>	<b>7,618</b>	<b>5,672</b>



Déjeuner élémentaires 4 composantes		
Denrées alimentaires	3,11 €	2,498 €
TOTAL Prix unitaire du repas HT	7,22 €	5,376 €

Dans la décomposition du prix unitaire des déjeuners 4 composantes pour les élémentaires, le principal élément différenciant des candidats correspond aux denrées alimentaires.

SODEXO propose le prix le plus élevé s'agissant des denrées :

- Prix environ 24,5 % plus élevé que le prix proposé par SHCB ;

# E X A M E N F I N A N C I E R

103



Label En cuisine niveau 2	Déjeuner Moyens (12 à 18 mois) 4 composantes	
	SODEXO	SHCB
En € HT par prestation		
Denrées alimentaires	2,026	1,867
Charges de personnel sur la cuisine centrale (y compris livraison)	1,630	1,367
Coût d'exploitation de la cuisine centrale (à détailler ci-après)	0,900	0,710
Coût de personnel administratif	0,380	0,062
Coût de conditionnement des repas	0,280	0,011
Coût de livraison des repas	0,110	0,080
Coût des formations (personnel municipal)	0,036	0,003
Provision de maintenance et entretien de la cuisine centrale (équipements et locaux)	0,210	0,134
Provision de maintenance des équipements des offices	0,100	0,032
Provision de renouvellement des équipements de la cuisine centrale	0,320	0,115
Provision de renouvellement des équipements des offices	0,116	0,015
Impayés	0,035	
Frais financiers	0,160	0,214
Redevance	0,063	0,055
Frais de structure	0,217	0,011
Rémunération du délégataire	0,129	0,239
RRRO (à saisir en négatif)	-0,259	-0,159
<b>Total en € HT</b>	<b>6,452</b>	<b>4,757</b>
TVA	0,355	0,262
<b>Total en € TTC</b>	<b>6,807</b>	<b>5,019</b>



# E X A M E N F I N A N C I E R

104

Déjeuner Grands (18  
mois à 3 ans)  
5 composantes

sodexo

SHCB

Denrées alimentaires	2,430 €	2,302 €
TOTAL Prix unitaire du repas HT	<b>6,640 €</b>	5,177 €

A contrario des scolaires et des Maisons de l'Enfance, la décomposition du prix unitaire des déjeuners des grands 5 composantes ne fait pas apparaître les denrées comme l'élément le plus différenciant.

En réalité, le prix unitaire plus élevé de SODEXO est justifié notamment par une part plus importante accordée au coût de personnel administratif et aux frais de structure :

Personnel administratif	<b>0,380 €</b>	0,062 €
Frais de structure	<b>0,220 €</b>	0,011 €

# E X A M E N F I N A N C I E R

105

sodexo

SHCB

Label En cuisine niveau 2	Déjeuner 5 composantes Contenants standards	
	SODEXO	SHCB
En € HT par prestation		
Denrées alimentaires	4,040	3,918
Charges de personnel sur la cuisine centrale (y compris livraison)	1,630	1,367
Coût d'exploitation de la cuisine centrale (à détailler ci-après)	0,900	0,710
Coût de personnel administratif	0,380	0,062
Coût de conditionnement des repas	0,080	0,011
Coût de livraison des repas	0,110	0,080
Coût des formations (personnel municipal)	0,040	0,003
Provision de maintenance et entretien de la cuisine centrale (équipements et locaux)	0,210	0,134
Provision de maintenance des équipements des offices		
Provision de renouvellement des équipements de la cuisine centrale	0,320	0,115
Provision de renouvellement des équipements des offices		
Impayés		
Frais financiers	0,160	0,214
Redevance	0,063	0,055
Frais de structure	0,217	0,011
Rémunération du délégataire	0,154	0,336
RRRO (à saisir en négatif)	-0,594	-0,333
<b>Total en € HT</b>	<b>7,710</b>	<b>6,684</b>
TVA	0,424	0,368
<b>Total en € TTC</b>	<b>8,134</b>	<b>7,052</b>





# E X A M E N F I N A N C I E R

106

## Déjeuner 5 composantes Contenants standards



Denrées alimentaires	4,040 €	3,918 €
TOTAL Prix unitaire du repas HT	<b>7,710 €</b>	6,684 €

De la même manière que pour les repas de la petite enfance, la décomposition du prix unitaire des déjeuners du portage à domicile en contenants standards (5 composantes) ne fait pas apparaître les denrées comme l'élément le plus différenciant.

Le prix unitaire plus élevé de SODEXO est une nouvelle fois justifié notamment par une part plus importante accordée au coût de personnel administratif et aux frais de structure :

Personnel administratif	<b>0,380 €</b>	0,062 €
Frais de structure	<b>0,220 €</b>	0,011 €



# E X A M E N F I N A N C I E R

107



Décomposition des charges	Montant annuel (DSP + tiers)	Montant annuel (DSP + tiers)
Maintenance des équipements de la cuisine centrale	84 816 €	43 561 €
Maintenance des équipements des offices	35 238 €	15 000 €
Renouvellement des équipements de la cuisine centrale	129 244 €	56 135 €
Renouvellement des équipements des offices	40 876 €	24 591 €
<b>TOTAL</b>	<b>290 174 €</b>	<b>139 287 €</b>



# E X A M E N F I N A N C I E R

108



<b>Redevance d'affermage annuelle fixe de 26 000 € HT (Article 35.1 du contrat)</b>	26 000 €	26 000 €
<b>Redevance annuelle en % du chiffre d'affaires HT réalisé pour les prestations facturées à des tiers</b>	0 €*	5% du chiffre d'affaires HT : 40 500 €
<b>TOTAL</b>	<b>26 000 €</b>	<b>66 500 €</b>

*\*Le candidat SODEXO ne prévoit pas de repas extérieurs sur cette DSP afin, selon ses termes, de « favoriser la montée en puissance des produits frais et de la cuisine maison »*



# E X A M E N F I N A N C I E R

109



**Impayés (Périmètre DSP)**

15 000 € annuel

0 €\*



## E X A M E N F I N A N C I E R



en € HT - Périmètre DSP + Tiers	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5
Décomposition des charges en masse (en € HT du 01/09/n au 31/08/n+1)					
Coût de conditionnement des repas du portage à domicile (incluant contenants réemployables à compter du 1er janvier 2025)	18 566	18 566	18 566	18 566	18 566

Le candidat ne prévoit ni dans le BPU ni dans le DQE le prix unitaire des repas, déjeuners et potages en contenants réemployables.

Toutefois, il fait apparaître au CEP le coût de conditionnement des repas du portage à domicile (incluant les contenants réemployables à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2025).



## E X A M E N F I N A N C I E R



## Formule de révision de prix

$$P = P_0 * [X + Y[(0,50 * A/A_0) + (0,50 * S/S_0)]]$$

X	5
Y	95

$$X+Y=1$$

- ✓ P = nouveau prix
- ✓ P<sub>0</sub> = prix lors de la dernière révision.
- ✓ A = moyenne des 12 derniers mois de l'indice des prix à la consommation - (mensuel, ensemble des ménages, métropole, base 2015) - Produits alimentaires -- Identifiant : **001763868**
- ✓ A<sub>0</sub> = valeur du même indice lors de la dernière révision des prix. Pour la première révision des prix, l'indice retenu sera la moyenne des 12 mois précédents ceux retenus pour A.
- ✓ S = Dernière valeur connue à la date d'ajustement de l'indice **INSEE N°001565191** (Indice mensuel du coût horaire du travail révisé – Salaires et charges – Tous salariés – Hébergement, restauration – Base 100 en décembre 2008 »
- ✓ S<sub>0</sub> = valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent ou à la date de prise d'effet du contrat pour le premier ajustement.

## Formule de révision de prix

$$P = P_0 * [X + Y[(0,50 * A/A_0) + (0,50 * S/S_0)]]$$

X	0,05
Y	0,95

$$X+Y=1$$

- ✓ P = nouveau prix
- ✓ P<sub>0</sub> = prix lors de la dernière révision.
- ✓ A = moyenne des 12 derniers mois de l'indice des prix à la consommation - (mensuel, ensemble des ménages, métropole, base 2015) - Produits alimentaires -- Identifiant : **001763868**
- ✓ A<sub>0</sub> = valeur du même indice lors de la dernière révision des prix. Pour la première révision des prix, l'indice retenu sera la moyenne des 12 mois précédents ceux retenus pour A.
- ✓ S = Dernière valeur connue à la date d'ajustement de l'indice **INSEE N°001565191** (Indice mensuel du coût horaire du travail révisé – Salaires et charges – Tous salariés – Hébergement, restauration – Base 100 en décembre 2008 »
- ✓ S<sub>0</sub> = valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent ou à la date de prise d'effet du contrat pour le premier ajustement.

*Les candidats SODEXO ET SHCB proposent une partie fixe et une partie variable identiques de la formule de révision des prix, définie à l'article 35 du projet de contrat de DSP.*



## E X A M E N F I N A N C I E R



<b>TOTAL DQE initial (sans repas du soir 3 composantes et sans contenants réemployables pour le portage à domicile)</b>	<b>15 048 561,12 €* </b>	<b>11 500 681,31 €</b>
<b>Note DQE ( /35)</b>	<b>26,75</b>	<b>35</b>
<b>Note Formule de révision des prix ( /5)</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
<b>Note critère prix ( /40)</b>	<b>31,75</b>	<b>40</b>

*\*Le candidat SODEXO effectue le calcul du total du DQE sous réserve de respecter, au commencement du contrat, les exigences du 2<sup>ème</sup> niveau du label Ecocert « En Cuisine »*



## E X A M E N F I N A N C I E R



<b>TOTAL DQE « corrigé » (sans contenants réemployables)</b>	<b>14 899 942,26 €</b>	<b>11 517 862,02 €</b>
<b>Note DQE ( /35)</b>	<b>27,06</b>	<b>35</b>
<b>Note Formule de révision des prix ( /5)</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
<b>Note critère prix ( /40)</b>	<b>32,06</b>	<b>40</b>





## N O T A T I O N



Note critère technique ( /60)	30,32	30,47
Note critère prix ( /40)	31,75	40
<b>NOTE TOTALE</b>	<b>62,07</b>	<b>70,47</b>
<b>Classement provisoire</b>	<b>2</b>	<b>1</b>



## N O T A T I O N



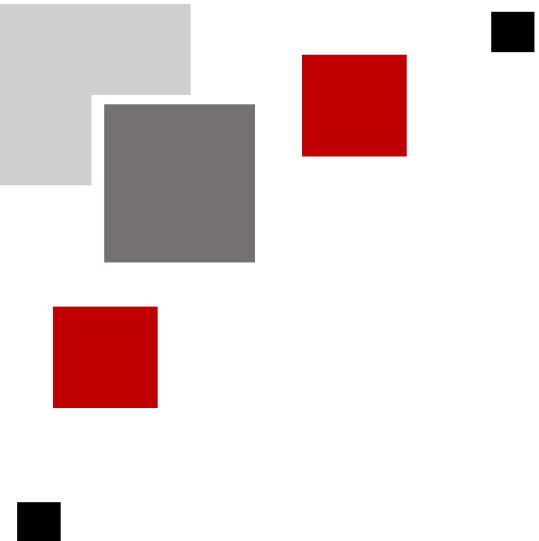
<b>Note critère technique ( /60)</b>	<b>30,32</b>	<b>30,47</b>
<b>Note critère prix ( /40) (DQE « corrigé »)</b>	<b>32,06</b>	<b>40</b>
<b>NOTE TOTALE</b>	<b>62,38</b>	<b>70,47</b>
<b>Classement provisoire</b>	<b>2</b>	<b>1</b>



30.  
05.  
23

# Contrat de délégation de service public de la Restauration Scolaire et Municipale

## Rapport d'analyse des offres après négociations Synthèse



### Examen des offres :

Méthodologie reposant sur l'analyse des offres sous-critères par sous-critères



### Conclusion :

Classement avant négociation  
Préparation des négociations



### Contexte :

Rappels et état d'avancement de la consultation

D E F E U I L L E  
R O U T E

# I N T R O D U C T I O N

3



CALENDRIER DE LA PROCEDURE

01



PERIMETRE ET POLITIQUE ACHAT

02



METHODE D'ANALYSE

03



# I N T R O D U C T I O N

4



CALENDRIER DE LA PROCEDURE

01



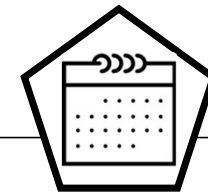
PERIMETRE ET POLITIQUE ACHAT

02

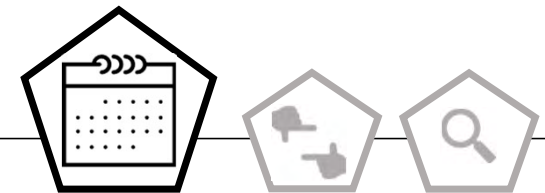
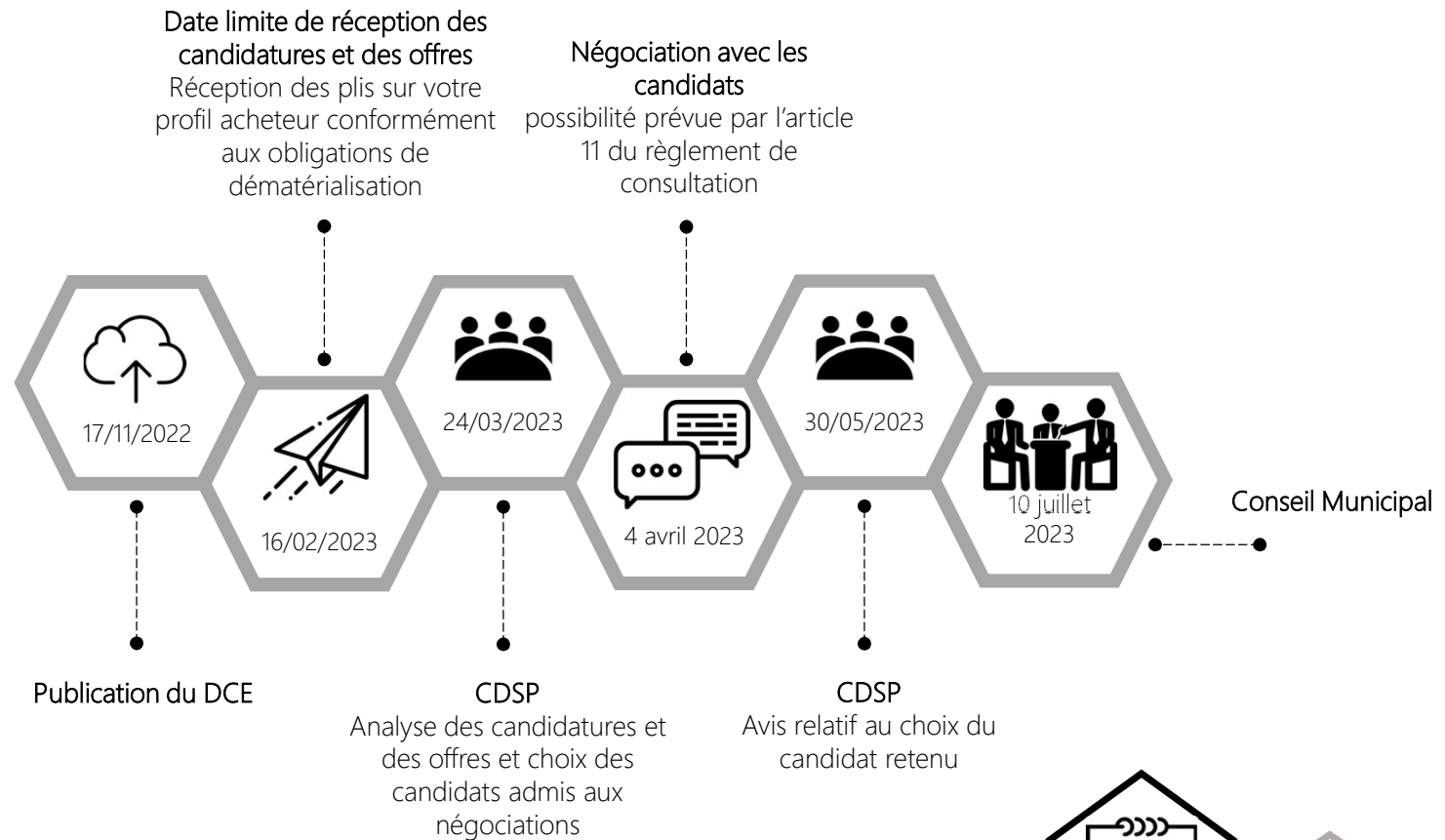


METHODE D'ANALYSE

03



# C A L E N D R I E R



# I N T R O D U C T I O N

6



CALENDRIER DE LA PROCEDURE

01



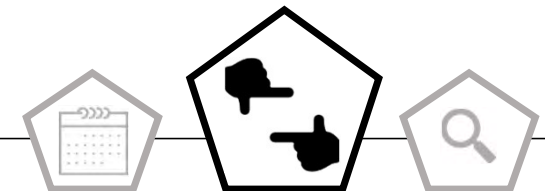
PERIMETRE ET POLITIQUE ACHAT

02



METHODE D'ANALYSE

03





# P E R I M E T R E

## Démarrage

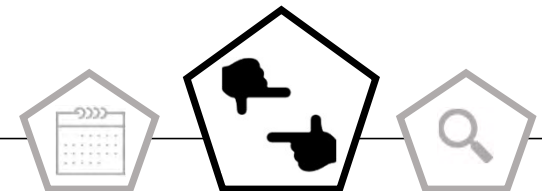
Le contrat de délégation de service public démarre au 26 août 2023

## Durée

Le contrat est conclu pour une durée de **5 ans sans possibilité de tacite reconduction.**

## Valeur

La valeur annuelle estimée du contrat s'élève à 1 700 000€ TTC.



## CONVIVES

### Les prestations s'adressent aux :

- Enfants des écoles maternelles et élémentaires publiques,
- Enfants des accueils de loisirs,
- Usagers des structures petite enfance,
- Adultes encadrants,
- Usagers des résidences autonomie de personnes âgées,
- Usagers bénéficiant du portage à domicile.

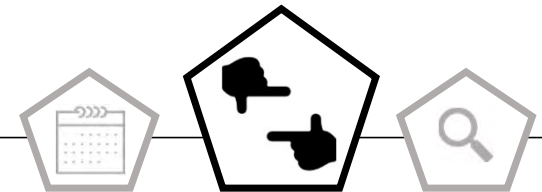
# P E R I M E T R E

## PRESTATIONS

### Les prestations déléguées au prestataire de restauration sont :

#### ✓ En matière de restauration

- L'exploitation de la cuisine centrale sise, 265 Route de Saint-Saturnin à CHAMBERY ;
- L'élaboration des menus en conformité avec les prescriptions figurant aux livrets 2, 3 et 4 et à l'Annexe 2 du contrat de délégation ;
- L'approvisionnement en denrées, la confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies aux livrets 2, 3 et 4 du contrat de délégation, et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur ;
- Le contrôle de la sécurité des aliments (vérification de la traçabilité des produits), des repas, des équipements et du personnel ;
- Le contrôle du respect des règles d'hygiène sur la cuisine centrale et l'ensemble des satellites, conformément à la réglementation en vigueur ;
- La mise en œuvre, par des moyens adaptés, d'une sécurité maximale des produits servis, notamment en cas de crise déclarée dans les conditions fixées à l'article 23 du livret 1 du contrat de délégation ;
- La confection, le transport et le service de repas faisant l'objet de devis spécifiques ;



## CONVIVES

### Les prestations s'adressent aux :

- Enfants des écoles maternelles et élémentaires publiques,
- Enfants des accueils de loisirs,
- Usagers des structures petite enfance,
- Adultes encadrants,
- Usagers des résidences autonomie de personnes âgées,
- Usagers bénéficiant du portage à domicile.

# P E R I M E T R E

## PRESTATIONS

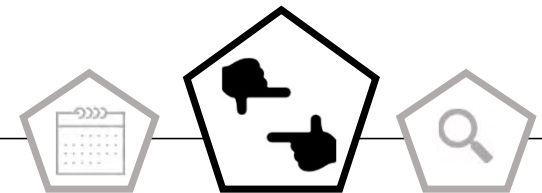
### Les prestations déléguées au prestataire de restauration sont :

#### ✓ En matière de livraison

- La livraison des repas aux offices précisés à l'annexe 6 du contrat de délégation en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur ;

#### ✓ En matière d'entretien, de maintenance et de renouvellement

- Le gros entretien de la cuisine centrale dans les conditions définies à l'article 9 du contrat de délégation ;
- La maintenance (cuisine centrale et offices hors résidences autonomie) et le renouvellement des équipements et matériels (cuisine centrale et offices hors résidences autonomie) nécessaires à l'accomplissement du service dans les conditions définies à l'article 10 du contrat de délégation, afin que l'ensemble desdits équipements et matériels soit en permanence en bon état de fonctionnement ;
- L'entretien courant et le nettoyage des locaux et des matériels en cuisine centrale dans les conditions définies à l'article 9 du contrat de délégation ;



## CONVIVES

### Les prestations s'adressent aux :

- Enfants des écoles maternelles et élémentaires publiques,
- Enfants des accueils de loisirs,
- Usagers des structures petite enfance,
- Adultes encadrants,
- Usagers des résidences autonomie de personnes âgées,
- Usagers bénéficiant du portage à domicile.

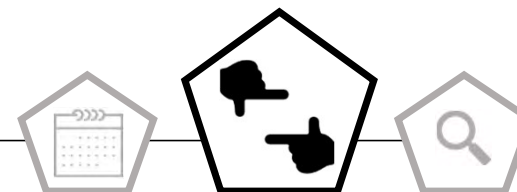
# P E R I M E T R E

## PRESTATIONS

### Les prestations déléguées au prestataire de restauration sont :

#### ✓ En matière de gestion

- L'encadrement du personnel salarié par le délégataire, détaché ou mis à disposition par le délégant ;
- La formation de l'ensemble du personnel du délégataire et du délégant affecté à la restauration collective ;
- La gestion, la comptabilité, la facturation ;
- La perception du prix des repas servis auprès des familles pour le public scolaire, le risque des impayés selon les modalités de recouvrement détaillées dans le chapitre 9 du contrat de délégation



# I N T R O D U C T I O N

11



CALENDRIER DE LA PROCEDURE

01



PERIMETRE ET POLITIQUE ACHAT

02



METHODE D'ANALYSE

03



# M E T H O D E

12



## Critère : Valeur technique de l'offre (60%)

- **Sous-critère 1** : Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable (40 %),
- **Sous-critère 2** : Organisation des prestations et gestion environnementale (20%)

### Modalités de notation :

Chaque item de chaque sous-critères est noté de 0 à 10 selon la grille détaillée ci-après. Aucun de ces items n'est pondéré, ils donnent donc lieu à une moyenne non pondéré.



## Critère : Prix (40%)

### Modalités de notation :

- La valeur financière est évaluée sur la base du DQE intégrant le prix des prestations (35%). La formule de calcul est la suivante :

$$\frac{\text{Prix le moins élevé}}{\text{Prix analysé}} * 35$$

- La proposition du candidat concernant la partie fixe et la partie variable de la formule de révision des prix (5%).

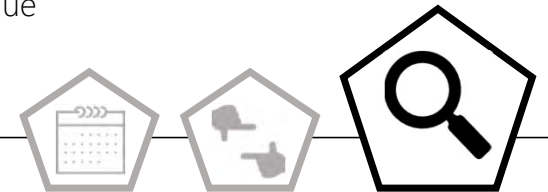


# M E T H O D E

13

## Barème de notation

- 0** **Absence de réponse**  
L'élément attendu n'est pas dans l'offre du candidat
- 2** **Réponse incomplète**  
Engagement répondant partiellement au regard des attentes de la Ville
- 4** **Réponse insatisfaisante**  
Engagement ne répondant pas de manière précise aux attentes de la Ville
- 6** **Réponse satisfaisante**  
Engagement correspondant aux attentes minimales
- 8** **Réponse très satisfaisante**  
Engagement correspondant aux attentes minimales et présentant une plus-value néanmoins limitée
- 10** **Réponse hautement satisfaisante**  
Engagement très satisfaisant et plus – au moins une plus-value significative par rapport aux exigences minimales



## L E S C A N D I D A T S



La candidature de cet opérateur a été jugée recevable après 1<sup>ère</sup> analyse



La candidature de cet opérateur a été jugée recevable après 1<sup>ère</sup> analyse



La candidature de cet opérateur a été jugée recevable à la suite de compléments communiqués le 9 mars 2023.

Au vu du code de la commande publique, l'offre du candidat est irrégulière, car elle ne respecte pas les exigences formulées dans les documents de la consultation, en particulier parce qu'elle est incomplète.

Cette offre ne peut être régularisée au cours des négociations, dans la mesure où cette régularisation ne peut avoir pour effet d'en modifier des caractéristiques substantielles. Il ne s'agit pas de permettre au soumissionnaire de présenter une nouvelle offre ou de changer les termes de celle-ci de telle sorte que son économie générale soit bouleversée.

**En conséquence, l'offre du candidat n'a pas été retenue.**



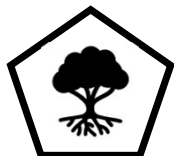
## E X A M E N T E C H N I Q U E



Structuration du mémoire technique, valant  
sous-critère de la valeur technique de l'offre



Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable

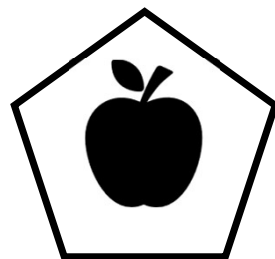


Organisation des prestations et gestion environnementale

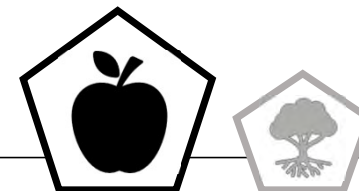
## E X A M E N T E C H N I Q U E



Structuration du mémoire technique, valant  
sous-critère de la valeur technique de l'offre



Qualité de l'alimentation et appréciation  
de son caractère durable



# E X A M E N T E C H N I Q U E

## Label « En cuisine »

Rappel : demande du niveau 2 dès la première année du contrat

### Les 3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
<b>+Bio</b>	au moins <b>20% de bio</b> par an	au moins <b>40% de bio</b> par an	au moins <b>60% de bio</b> par an
<b>+Local</b>	<b>Au moins 4</b> composantes bio et locales par mois	<b>Au moins 8</b> composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	<b>Au moins 12</b> composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
<b>+Sain</b>	Pas d'OGM Menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	<b>+ 50%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés  + Formation des cuisiniers	<b>+ 80%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés  + De menus végétariens ou semi-alternatifs
<b>+Durable</b>	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants  Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie  + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents  + Vers le zero plastique  + Optimisation des tournées de livraison

## Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable

- La politique de référencement privilégie les produits bio, durables et issus des circuits-courts.
- Le candidat priorise les produits bruts, puis surgelés.
- Engagement du candidat à respecter les demandes du cahier des charges quant à la qualité des denrées proposées.
- Il respecte la loi Egalim et de la demande du cahier des charges : 50% de taux d'alimentation durable dont 40% de bio, dès le démarrage du contrat. Le candidat s'engage sur 40% de produits circuits-courts et 40% de produits locaux via des partenaires locaux (La Bio d'Ici, Carrel, La ferme de Crêt...).
- Engagement du candidat à l'obtention du label ECOCERT 2 au 1<sup>er</sup> septembre 2023 : 40% de bio, mesure pour réduire le gaspillage alimentaire, priorité sur le « fait-maison ».
- Les menus proposés respectent l'équilibre alimentaire et les recommandations du GEMRCN. Le candidat a modifié ses propositions de menus et propose bien un double choix sur les périphériques pour le scolaire comme stipulé dans le contrat.
- Des engagements relatifs aux menus de la Petit Enfance sont pris pour répondre aux attentes des services (fromages locaux, compotes maison, repas de transition).
- Le candidat a précisé ses engagements sur la qualité et la diversité des repas végétariens (transmission d'un catalogue de 27 recettes, sans soja. Le candidat indique que son offre intègre 70% de recette dites « maison » (élaborées en cuisine centrale). Il propose des formations sur les repas végétariens pour le personnel des offices.
- Proposition d'un plan de diversification via un guide opérationnel de plus de 50 recettes et de formation sur les recettes végétariennes en partenariat avec un chef.
- Engagement du candidat concernant le suivi de la satisfaction des convives via des enquêtes de satisfaction et la mise en place d'une application mobile de communication avec les convives : SO'HAPPY.

## Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable

- **La politique d'achat sur candidat tend vers une empreinte carbone maîtrisée** : référencement de produits majoritairement locaux et bio avec 100% de produits issus des circuits-courts via sa légumerie.
- **Le candidat priorise les produits bruts** et utilise les produits surgelés en faible quantité.
- Engagement du candidat à respecter les demandes du cahier des charges quant à la qualité des denrées proposées.
- **Il va au delà de la loi Egalim et de la demande du cahier des charges : 60% de taux d'alimentation durable dont 40% de bio, dès le démarrage du contrat. Engagement sur 40% de produits locaux.**
- **90% de produits bio sont français.**
- Engagement du candidat à l'obtention du label ECOCERT 2 au 1<sup>er</sup> septembre 2023. plan de progrès proposé pour passer au niveau 3 au 1<sup>er</sup> septembre 2026. **Peu de détails sur la méthodologie pour assurer cette progression.**
- Les menus proposés respectent les demandes du cahier des charges, l'équilibre alimentaire et les recommandations du GEMRCN malgré quelques imprécisions qui devront être ajustées au moment de l'élaboration des menus.
- **Engagement progressif du candidat concernant les repas mixés : proposition de fourniture de repas préalablement mixé dès le démarrage du contrat - date prévisionnelle de réalisation des mixés sur la cuisine : novembre 2023.**
- **Des engagements relatifs aux menus de la Petite Enfance sont pris pour répondre aux attentes des services (fromages locaux, compotes maison).**
- Le candidat propose des recettes végétariennes variées qui respectent la complémentarité protidique. 70% des recettes végétariennes sont élaborées sur la cuisine centrale. **Absence de soja.**
- **Dans le cadre du plan de diversification des protéines, absence de détails sur la formation des agents.**
- Engagement du candidat concernant le suivi de la satisfaction des convives via des sondages, des fiches de suivi de la prestation et la mise en place d'une application de suivi des retours des convives WeLunch. **Des précisions ont été apportées sur les modalités de réalisation des enquêtes et des commissions menus.**

## Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable



- Alimentation durable : respect du niveau 2 dès le démarrage du contrat
- Programme d'animations poussé s'agissant du gaspillage alimentaire (partenariats avec des associations)
- Plan pluriannuel de diversification des protéines détaillé (liste de recettes, absence de soja, formation du personnel municipal)



- Alimentation durable : respect du niveau 2 dès le démarrage du contrat
- Répartition des gammes et signes de qualité : 100% de viandes fraîches, aucune conserve, 75% de frais pour les entrées et 82% de frais pour les légumes d'accompagnement



Points différenciants

- Démarche détaillée pour la progression vers le niveau 3 (conventions avec les producteurs, échanges avec les partenaires du territoires, etc.)
- Plans alimentaires satisfaisants s'agissant de l'équilibre alimentaire et répondant aux exigences des services.
- Programme d'animations
- Plan pluriannuel de diversification des protéines

- Menus Petite Enfance : absence de mixage sur la cuisine au démarrage du contrat (à compter de novembre 2023 seulement) et absence de précision des labels sur les menus
- Menus CCAS : équilibre alimentaire à parfaire et absence de précision des labels sur les menus
- Plan pluriannuel de diversification des protéines manquant de détails concernant la formation de l'équipe

Priorisation des produits frais et bruts, y compris pour les légumes d'accompagnement.

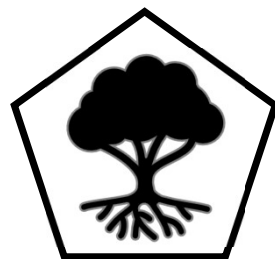
## Notation du sous critère : Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable

NOTATION DE LA VALEUR TECHNIQUE	SODEXO	SHCB
	Note /10	Note /10
Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable		
Note du sous-critère /10	6,43	5,71
Note pondérée du sous-critère /40	25,71	22,86

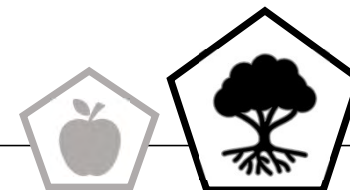
## E X A M E N T E C H N I Q U E



Structuration du mémoire technique, valant  
sous-critère de la valeur technique de l'offre



Organisation des prestations et  
gestion environnementale





## Organisation des prestations et gestion environnementale



- L'organigramme de la cuisine centrale indique **18,9 ETP + 1 embauche d'employé de restauration. Poste de légumier en partenariat avec ESAT les Chataigniers**
- 2 livraisons sont prévues par le candidat pour la DSP. Les 2 véhicules utilisés sont au gaz naturel (GNV). **Livraison CCAS après 13h00**
- Mise en place de la maintenance préventive par une société spécialisée. **Planning de visite communiqué. Outil de GMAO (Gestion de Maintenance Assistée par Ordinateur).**
- Transmission d'un plan de renouvellement des équipements et d'un budget dédié aux offices et la cuisine centrale **(276 k€ / 93 k€).**
- **Déploiement de bacs gastronomes pour le scolaire, l'accueil de loisirs et les Résidences, et la Petite Enfance.**
- Proposition de conditionnements dans des barquettes 100% biodégradables. **Possibilité de proposition de contenants réutilisables, avec un impact RH (+2ETP)**
- Respect des demandes du cahier des charges concernant des actions sur le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets : sensibilisation du personnel, pesées des pertes, dons alimentaires...
- Le plan de formation du personnel communiqué répond aux demandes du cahier des charges : HACCP, Ecocert, lutte contre le gaspillage alimentaire. **Formation sur la cuisine végétarienne du personnel des offices.**
- **Engagement du candidat sur la transmission de reporting mensuel, trimestriel et annuel. Engagement du candidat sur un suivi spécifique concernant la provenance des produits : micro-locale régionale, départementale lors des comités partenariaux de suivi.**

## Organisation des prestations et gestion environnementale

- 17 postes pour 16,85 ETP pour la DSP +3 postes repas tiers. Engagement du candidat sur la reprise de l'ensemble du personnel : des réunions et entretiens sont prévus pour faciliter la nouvelle organisation.
- Plan de tournées de livraison (2 tournées) avec des horaires en cohérence avec les demandes du cahier des charges. Les véhicules utilisés sont respectueux de l'environnement et les livreurs formés à l'éco-conduite.
- Plan de maintenance préventive en place sur la cuisine centrale et les offices. Mise en place d'un logiciel de GMAO.
- Mise en place d'un tableau prévisionnel de renouvellement du matériel pour la cuisine centrale (257 k€) et les offices (13,9 k€ / an).
- Déploiement de bacs gastronormes pour l'ensemble des convives (au 1<sup>er</sup> janvier 2024 pour la petite enfance).
- Portage : proposition de conditionnement dans des barquettes compostables individuelles. Possibilité de proposition de contenants réutilisables, mais le nombre de jeux de bacs n'est pas compatible avec du portage
- Un effort est réalisé par le candidat concernant le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets avec différentes actions qui vont au-delà des demandes du cahier des charges : sensibilisation des convives, pesées des déchets avec suivi, animations pédagogiques, valorisation des biodéchets, adaptation des quantités avec une application et mise en place d'un comité de pilotage pour suivre l'évolution des données.
- Le plan de formation du personnel communiqué répond aux demandes du cahier des charges : HACCP, Ecocert, lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Transmission d'un reporting annuel de suivi par le candidat reprenant les différents points stipulés au contrat. Précisions apportées sur les modalités d'échange

## Organisation des prestations et gestion environnementale



- Formation du personnel municipal : 2 sessions de formation sur les repas végétariens sans surcoût
- Programme de renouvellement des équipements : budget de 276 k€ pour la cuisine et 93 k€ pour les offices soit 369 k€, plan prévisionnel détaillé
- Modalités de conditionnement : déploiement de bacs GN dès le démarrage du contrat. En cas de conditionnement en barquettes cellulose, valorisation par Savoie Déchets.
- Modalités de lutte contre le gaspillage : partenariat avec Les Epigées pour un suivi sur mesure

- Modalités de lutte contre le gaspillage : comité de pilotage mensuel pour suivi des actions



- Modalités de conditionnement du portage : possibilité de passage sur du réemployable mais nombre de jeux de bacs proposé insuffisant
- Mise en œuvre des contenants réemployables : déploiement des bacs GN au 01/01/2024
- Budget de renouvellement inférieur : 327 k€



Points différenciants

- Proposition de bacs réutilisables pour le portage et pour la Petite Enfance (dès le démarrage)
- Formation du personnel municipal
- Budget de renouvellement pour la cuisine centrale et les offices

## Notation du sous critère : Organisation des prestations et gestion environnementale

NOTATION DE LA VALEUR TECHNIQUE	SODEXO	SHCB
	Note /10	Note /10
Organisation des prestations et gestion environnementale		
Note du sous-critère /10	6,42	5,89
Note pondérée du sous-critère /20	12,84	11,79

## Notation de la valeur technique :

NOTATION DE LA VALEUR TECHNIQUE	SODEXO	SHCB
Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable (/40)	25,71	22,86
Organisation des prestations et gestion environnementale (/20)	12,84	11,79
<b>Note pondérée de la valeur technique /60</b>	<b>38,56</b>	<b>34,65</b>

*Le barème de notation attribuant la note de 36/60 à une offre remplissant parfaitement les conditions (exigeantes) du cahier des charges, les notes techniques de deux candidats peuvent être considérées comme bonnes (au-delà des attentes sur les deux sous-critères pour Sodexo).*

## E X A M E N F I N A N C I E R



La valeur financière de l'offre est évaluée sur la base du cadre de réponse financier complété par le candidat dont :

- Le DQE intégrant le prix des prestations → note sur 35
- La proposition du candidat concernant la partie fixe et la partie variable de la formule de révision des prix, définie à l'article 35 du projet de contrat de DSP → note sur 5

La note de 35 sera attribuée à l'offre économiquement la plus avantageuse au regard du DQE.

Les autres offres seront notées à partir de la formule suivante :

$$\text{Note du candidat} = 35 \times \frac{\text{offre la moins-disante}}{\text{offre du candidat}}$$

*Le DQE est calculé sur une répartition hypothétique :*

- 1 an En cuisine niveau 1,
- 2 ans En cuisine niveau 2,
- 2 ans En cuisine niveau 3,

*qui ne correspondra pas forcément à la réalité de l'exécution mais permet de noter les candidats (en l'état le contrat prévoit dès la première année un démarrage au niveau 2).*

# E X A M E N F I N A N C I E R DQE (1/3)

29



			SODEXO		SHCB	
	Quantité	Prix 2022 € HT	Prix unitaire € HT	Total € HT	Prix unitaire € HT	Total € HT
<b>Restauration scolaire (4 composantes)</b>						
<i>En l'absence de proposition pour des repas à 4 composantes, les prix unitaires des repas 5 composantes</i>						
<b>Déjeuners maternels</b>						
En Cuisine Niveau 1	101 286	3,750	4,930	499 339,98 €	5,149	521 503,79 €
En Cuisine Niveau 2	202 572		5,310	1 075 657,32 €	5,268	1 067 049,61 €
En Cuisine Niveau 3	202 572		5,690	1 152 634,68 €	5,529	1 119 942,04 €
<b>Déjeuners élémentaires</b>						
En Cuisine Niveau 1	166 275	4,034	5,230	869 618,25 €	5,263	875 122,76 €
En Cuisine Niveau 2	332 550		5,610	1 865 605,50 €	5,388	1 791 776,42 €
En Cuisine Niveau 3	332 550		5,990	1 991 974,50 €	5,663	1 883 144,42 €
<b>Déjeuners adultes encadrants</b>						
En Cuisine Niveau 1	36 250	4,723	5,930	214 962,50 €	5,707	206 881,33 €
En Cuisine Niveau 2	72 500		6,310	457 475,00 €	5,856	424 571,05 €
En Cuisine Niveau 3	72 500		6,690	485 025,00 €	6,184	448 349,50 €
<b>Pique-niques maternels</b>						
En Cuisine Niveau 1	700	n.c.	4,930	3 451,00 €	5,196	3 637,05 €
En Cuisine Niveau 2	1 400		5,310	7 434,00 €	5,317	7 443,85 €
En Cuisine Niveau 3	1 400		5,690	7 966,00 €	5,584	7 817,32 €
<b>Pique-niques élémentaires</b>						
En Cuisine Niveau 1	1 200	n.c.	5,230	6 276,00 €	5,299	6 358,60 €
En Cuisine Niveau 2	2 400		5,610	13 464,00 €	5,426	13 021,63 €
En Cuisine Niveau 3	2 400		5,990	14 376,00 €	5,705	13 691,35 €
<b>Pique-niques adultes</b>						
En Cuisine Niveau 1	250	n.c.	5,930	1 482,50 €	5,606	1 401,52 €
En Cuisine Niveau 2	500		6,310	3 155,00 €	5,750	2 874,83 €
En Cuisine Niveau 3	500		6,690	3 345,00 €	6,066	3 032,80 €



# E X A M E N F I N A N C I E R

## DQE (2/3)



30

	Quantité	Prix 2022 € HT	SODEXO		SHCB	
			Prix unitaire € HT	Total € HT	Prix unitaire € HT	Total € HT
<b>Restauration Petite enfance</b>						
<b>Déjeuners Petits (moins de 12 mois) 3 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	8 980	3,214	4,540	40 769,20 €	4,293	38 550,30 €
En Cuisine Niveau 2	17 960		4,920	88 363,20 €	4,366	78 405,47 €
En Cuisine Niveau 3	17 960		5,300	95 188,00 €	4,525	81 276,21 €
<b>Déjeuners Moyens (12 à 18 mois) 4 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	12 227	3,269	4,710	57 589,17 €	4,673	57 131,36 €
En Cuisine Niveau 2	24 454		5,090	124 470,86 €	4,766	116 545,00 €
En Cuisine Niveau 3	24 454		5,470	133 763,38 €	4,971	121 566,01 €
<b>Déjeuners Grands (18 mois à 3 ans) 5 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	25 085	3,455	5,050	126 679,25 €	5,073	127 246,82 €
En Cuisine Niveau 2	50 170		5,430	272 423,10 €	5,188	260 269,30 €
En Cuisine Niveau 3	50 170		5,810	291 487,70 €	5,441	272 975,75 €
<b>Goûters Petits 2 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	11 020	n.c.	0,800	8 816,00 €	0,771	8 499,01 €
En Cuisine Niveau 2	22 040		0,800	17 632,00 €	0,805	17 749,26 €
En Cuisine Niveau 3	22 040		0,800	17 632,00 €	0,880	19 401,99 €
<b>Goûters Moyens et Grands 3 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	44 288	n.c.	1,050	46 502,40 €	1,052	46 582,85 €
En Cuisine Niveau 2	88 576		1,050	93 004,80 €	1,102	97 621,41 €
En Cuisine Niveau 3	88 576		1,050	93 004,80 €	1,213	107 423,98 €
<b>Pique-niques Grands 5 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	100	n.c.	5,050	505,00 €	5,298	529,82 €
En Cuisine Niveau 2	200		5,430	1 086,00 €	5,426	1 085,12 €
En Cuisine Niveau 3	200		5,810	1 162,00 €	5,706	1 141,18 €
<b>Pique-niques adultes</b>						
En Cuisine Niveau 1	30	n.c.	5,880	176,40 €	5,605	168,16 €
En Cuisine Niveau 2	60		6,260	375,60 €	5,750	344,98 €
En Cuisine Niveau 3	60		6,640	398,40 €	6,067	364,01 €
Epicerie				113,83 €		



Document strictement



Accusé de réception en préfecture  
073-267310050-20230710-23\_00308-DE  
Date de télétransmission : 13/07/2023  
Date de réception préfecture : 13/07/2023



# E X A M E N F I N A N C I E R DQE (3/3)

31



	Quantité	Prix 2022 € HT	SODEXO		SHCB	
			Prix unitaire € HT	Total € HT	Prix unitaire € HT	Total € HT
<b>Restauration Résidences autonomie</b>						
<b>Déjeuners 5 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	21 320	4,209	6,020	128 346,40 €	6,507	138 719,42 €
En Cuisine Niveau 2	42 640		6,400	272 896,00 €	6,702	285 792,33 €
En Cuisine Niveau 3	42 640		6,780	289 099,20 €	7,137	304 339,25 €
<b>Repas du soir 2 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	6 587	2,296	4,250	27 994,75 €	3,647	24 024,62 €
En Cuisine Niveau 2	13 174		4,630	60 995,62 €	3,684	48 535,09 €
En Cuisine Niveau 3	13 174		5,010	66 001,74 €	3,775	49 725,68 €
<b>Repas du soir 3 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	3 617	3,477	5,360	19 387,12 €	5,422	19 611,61 €
En Cuisine Niveau 2	7 234		5,740	41 523,16 €	5,556	40 189,31 €
En Cuisine Niveau 3	7 234		6,120	44 272,08 €	5,860	42 388,69 €

	Quantité	Prix 2022 € HT	SODEXO		SHCB	
			Prix unitaire € HT	Total € HT	Prix unitaire € HT	Total € HT
<b>Portage à domicile - contenants standards</b>						
<b>Déjeuners 5 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	19 365	4,701	6,040	116 961,58 €	6,529	126 425,10 €
En Cuisine Niveau 2	38 729		6,420	248 640,18 €	6,723	260 359,56 €
En Cuisine Niveau 3	38 729		6,800	263 357,20 €	7,149	276 880,14 €
Potage seul Niveau 1	10 416	n.c.	0,600	6 249,30 €	0,757	7 883,01 €
Potage seul Niveau 2	20 831		0,600	12 498,60 €	0,951	19 805,05 €
Potage seul Niveau 3	20 831		0,600	12 498,60 €	1,377	28 690,90 €
<b>Repas du soir 2 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	10	2,296	4,270	42,70 €	3,491	34,91 €
En Cuisine Niveau 2	20		4,650	93,00 €	3,684	73,69 €
En Cuisine Niveau 3	20		5,030	100,60 €	4,111	82,22 €
<b>Repas du soir 3 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	606	3,477	5,380	3 257,59 €	5,361	3 246,08 €
En Cuisine Niveau 2	1 211		5,760	6 975,36 €	5,555	6 726,97 €
En Cuisine Niveau 3	1 211		6,140	7 435,54 €	5,981	7 243,54 €
<b>Portage à domicile - contenants réemployables</b>						
<b>Déjeuners 5 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	19 365		8,530	165 179,19 €	8,438	163 390,75 €
En Cuisine Niveau 2	38 729		8,910	345 075,39 €	8,632	334 290,85 €
En Cuisine Niveau 3	38 729		9,290	359 792,41 €	9,058	350 811,43 €
Potage seul Niveau 1	10 416		0,600	6 249,30 €	0,957	9 966,11 €
Potage seul Niveau 2	20 831		0,600	12 498,60 €	1,151	23 971,25 €
Potage seul Niveau 3	20 831		0,600	12 498,60 €	1,577	32 857,10 €
<b>Repas du soir 2 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	10		6,760	67,60 €	4,164	41,64 €
En Cuisine Niveau 2	20		7,140	142,80 €	4,358	87,15 €
En Cuisine Niveau 3	20		7,520	150,40 €	4,784	95,69 €
<b>Repas du soir 3 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	606		7,870	4 765,29 €	6,844	4 144,22 €
En Cuisine Niveau 2	1 211		8,250	9 990,75 €	7,038	8 523,25 €
En Cuisine Niveau 3	1 211		8,630	10 450,93 €	7,465	9 039,82 €
<b>TOTAL</b>				<b>12 739 872,89 €</b>		<b>12 480 494,31 €</b>



Document strictement confidentiel - Ne pas diffuser



Accusé de réception en préfecture  
073-267310050-20230710-23\_00308-DE  
Date de télétransmission : 13/07/2023  
Date de réception préfecture : 13/07/2023

# E X A M E N F I N A N C I E R

32





Restauration scolaire :  
Détail du Déjeuner élémentaire,  
 représentatif de cette catégorie de  
 convives



Label En cuisine niveau 2	Déjeuner élémentaires 4 composantes	
En € HT par prestation	SODEXO	SHCB
Denrées alimentaires	2,18	2,512
Charges de personnel sur la cuisine centrale (y compris livraison)	1,47	1,410
Coût d'exploitation de la cuisine centrale (à détailler ci-après)	0,91	0,758
Coût de personnel administratif	0,25	0,064
Coût de conditionnement des repas scolaires et Maisons de l'enfance	0,08	0,005
Coût de livraison des repas	0,09	0,080
Coût des formations (personnel municipal)	0,04	0,003
Provision de maintenance et entretien des équipements de la cuisine centrale	0,23	0,092
Provision de maintenance et entretien des locaux de la cuisine centrale	0,01	0,042
Provision de maintenance des équipements des offices	0,20	0,032
Provision de renouvellement des équipements de la cuisine centrale	0,14	0,109
Provision de renouvellement des équipements des offices	0,05	0,029
Impayés	0,04	0,011
Frais financiers	0,06	0,118
Redevance	0,06	0,055
Frais de structure	0,07	0,011
Rémunération du délégataire	0,07	0,271
RRRO (à saisir en négatif)	-0,33	-0,213
<b>Total en € HT</b>	<b>5,61</b>	<b>5,388</b>
TVA	<b>0,31</b>	<b>0,296</b>
<b>Total en € TTC</b>	<b>5,92</b>	<b>5,684</b>



# E X A M E N F I N A N C I E R

33

Déjeuner élémentaires 4 composantes		
Denrées alimentaires	2,18 €	2,512 €
<b>TOTAL Prix unitaire du repas HT</b>	<b>5,61 €</b>	<b>5,388 €</b>
<i>Prix unitaire avant négociation</i>	<i>7,22 €</i> -22,3%	<i>5,376 €</i> +0,2%
<i>Prix 2022 HT</i>	<b>4,034 €</b>	
	+39%	+34%

		
Denrées	2,18	2,512
Personnel de production	1,47	1,410
Coût d'exploitation + personnel administratif + conditionnement + livraison - RRRO	1,00	0,694
Formation	0,04	0,003
Provisions (maintenance et renouvellement)	0,63	0,304
Impayés + frais financiers + redevance	0,16	0,184
Frais de structure + rémunération	0,14	0,282

Sodexo a baissé le poste denrées de 30% par rapport à son offre initiale.

Les postes dédiés au personnel administratif et aux coûts d'exploitation sont plus importants chez Sodexo, à mettre en relation avec les engagements du candidat en termes de suivi et de reporting.

Les provisions liées à la maintenance et au renouvellement sont plus importantes pour Sodexo, qui a présenté une analyse fine des besoins techniques pour entretenir un outil vieillissant.

Le poste « Impayés + frais financiers + redevance » est plus importante pour SHCB, qui présente des frais financiers supérieurs.

Le poste « Frais de structure et rémunération » est plus élevé pour SHCB.



# E X A M E N F I N A N C I E R

34



Restauration Petite  
Enfance :  
Détail du Déjeuner Moyens,  
représentatif de cette catégorie de  
convives

Label En cuisine niveau 2	Déjeuner Moyens (12 à 18 mois) 4 composantes	
En € HT par prestation	SODEXO	SHCB
Denrées alimentaires	1,61	1,878
Charges de personnel sur la cuisine centrale (y compris livraison)	1,47	1,410
Coût d'exploitation de la cuisine centrale (à détailler ci-après)	0,91	0,758
Coût de personnel administratif	0,25	0,064
Coût de conditionnement des repas	0,08	0,005
Coût de livraison des repas	0,09	0,080
Coût des formations (personnel municipal)	0,04	0,003
Provision de maintenance et entretien de la cuisine centrale (équipements et locaux)	0,24	0,134
Provision de maintenance des équipements des offices	0,20	0,032
Provision de renouvellement des équipements de la cuisine centrale	0,14	0,109
Provision de renouvellement des équipements des offices	0,05	0,029
<b>Impayés</b>		
Frais financiers	0,06	0,118
Redevance	0,06	0,055
Frais de structure	0,07	0,011
Rémunération du délégataire	0,07	0,240
RRRO (à saisir en négatif)	-0,24	-0,160
<b>Total en € HT</b>	<b>5,09</b>	<b>4,766</b>
TVA	<b>0,28</b>	<b>0,262</b>
<b>Total en € TTC</b>	<b>5,367</b>	<b>5,028</b>



# E X A M E N F I N A N C I E R

35

## Déjeuner Moyens (12 à 18 mois) 5 composantes



sodexo SHCB

Denrées alimentaires	1,61 €	1,878 €
<b>TOTAL Prix unitaire du repas HT</b>	<b>5,09 €</b>	<b>4,766 €</b>
<i>Prix unitaire avant négociation</i>	<i>6,450 € -21,1%</i>	<i>4,757 € +0,2%</i>
<i>Prix 2022 HT</i>	<b>3,269 €</b>	
	<b>+56 %</b>	<b>+46 %</b>

Denrées	1,61	1,88
Personnel de production	1,47	1,41
Coût d'exploitation + personnel administratif + conditionnement + livraison - RRRO	1,09	0,75
Formation	0,04	0,00
Provisions	0,63	0,30
Frais financiers + redevance	0,12	0,17
Frais de structure + rémunération	0,14	0,25

Les postes dédiés au personnel administratif et aux coûts d'exploitation sont plus importants chez Sodexo, à mettre en relation avec les engagements du candidat en termes de suivi et de reporting.

Les provisions liées à la maintenance et au renouvellement sont plus importantes pour Sodexo, qui a présenté une analyse fine des besoins techniques pour entretenir un outil vieillissant.

Le poste « Frais financiers + redevance » (hors impayés, non pris en charge par le délégataire dans le cas de la Petite Enfance) est plus importante pour SHCB.

Le poste « Frais de structure et rémunération » est plus élevé pour SHCB.



# E X A M E N F I N A N C I E R

36

## Restauration CCAS Détail du Déjeuner Portage en contenants jetables, représentatif de cette catégorie de convives



Label En cuisine niveau 2	Déjeuner 5 composantes Contenants usage unique PORTAGE	
En € HT par prestation	SODEXO	SHCB
Denrées alimentaires	3,44	3,897
Charges de personnel sur la cuisine centrale (y compris livraison)	1,27	1,410
Coût d'exploitation de la cuisine centrale (à détailler ci-après)	0,91	0,758
Coût de personnel administratif	0,25	0,064
Coût de conditionnement des repas	0,39	0,157
Coût de livraison des repas		
Coût des formations (personnel municipal)	0,04	0,003
Provision de maintenance et entretien de la cuisine centrale (équipements et locaux)	0,24	0,134
Provision de maintenance des équipements des offices		
Provision de renouvellement des équipements de la cuisine centrale	0,14	0,109
Provision de renouvellement des équipements des offices		
Impayés		
Frais financiers	0,06	0,118
Redevance	0,06	0,055
Frais de structure	0,07	0,011
Rémunération du délégataire	0,07	0,338
RRRO (à saisir en négatif)	-0,52	-0,331
<b>Total en € HT</b>	<b>6,42</b>	<b>6,723</b>
TVA	<b>0,35</b>	<b>0,370</b>
<b>Total en € TTC</b>	<b>6,77</b>	<b>7,092</b>

# E X A M E N F I N A N C I E R

37

## Déjeuner 5 composantes Contenants standards



Denrées alimentaires	3,44 €	3,897 €
<b>TOTAL Prix unitaire du repas HT</b>	<b>6,42 €</b>	<b>6,723 €</b>
<i>Prix unitaire avant négociation</i>	7,710 € -16,7%	6,706 € +0,2%
<b>Prix 2022 HT</b>	<b>4,701 €</b>	
	+37 %	+43 %

sodexo SHCB

Denrées	3,44	3,90
Personnel de production	1,27	1,41
Coût d'exploitation + personnel administratif + conditionnement + livraison - RRRO	1,03	0,65
Formation	0,04	0,00
Provisions	0,38	0,24
Frais financiers + redevance	0,12	0,17
Frais de structure + rémunération	0,14	0,35

Les postes dédiés au personnel administratif et aux coûts d'exploitation sont plus importants chez Sodexo, à mettre en relation avec les engagements du candidat en termes de suivi et de reporting.

Les frais de personnel de production sont inférieurs pour Sodexo.

Les provisions liées à la maintenance et au renouvellement (cuisine centrale uniquement pour le CCAS) sont plus importantes pour Sodexo, qui a présenté une analyse fine des besoins techniques pour entretenir un outil vieillissant.

Le poste « Frais financiers + redevance » (hors impayés, non pris en charge par le délégataire dans le cas du CCAS) est plus importante pour SHCB.

Le poste « Frais de structure et rémunération » est plus élevé pour SHCB.



# E X A M E N F I N A N C I E R

38



<b>Redevance d'affermage annuelle fixe de 26 000 € HT (Article 35.1 du contrat)</b>	26 000 €	26 000 €
<b>Redevance annuelle en % du chiffre d'affaires HT réalisé pour les prestations facturées à des tiers</b>	<b>5% du chiffre d'affaires HT : 10 302 €</b>	<b>5% du chiffre d'affaires HT : 28 140 €</b>
<b>TOTAL</b>	<b>36 302 €</b>	<b>54 140 €</b>





# E X A M E N F I N A N C I E R

39



**Impayés (Périmètre DSP)**

15 000 € annuel

5 000 € annuel



## E X A M E N F I N A N C I E R



## Formule de révision de prix

$$P = P_0 * [X + Y[(0,50 * A/A_0) + (0,50 * S/S_0)]]$$

X	0
Y	100

$$X+Y=1$$

- ✓ P = nouveau prix
- ✓ P<sub>0</sub> = prix lors de la dernière révision.
- ✓ A = moyenne des 6 derniers mois de l'indice des prix à la consommation - (mensuel, ensemble des ménages, métropole, base 2015) - Produits alimentaires -- Identifiant : **001763868**
- ✓ A<sub>0</sub> = valeur du même indice lors de la dernière révision des prix. Pour la première révision des prix, l'indice retenu sera la moyenne des 6 mois précédents ceux retenus pour A.
- ✓ S = Dernière valeur connue à la date d'ajustement de l'indice **INSEE N°001565191** (Indice mensuel du coût horaire du travail révisé – Salaires et charges – Tous salariés – Hébergement, restauration – Base 100 en décembre 2008 »
- S<sub>0</sub> = valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent ou à la date dernier dépôt des offres tarifaires pour le premier ajustement.

**Date de premiere révision : 1er mars 2024**

**Révision semestrielle**

## Formule de révision de prix

$$P = P_0 * [X + Y[(0,50 * A/A_0) + (0,50 * S/S_0)]]$$

X	0,05
Y	0,95

$$X+Y=1$$

- ✓ P = nouveau prix
- ✓ P<sub>0</sub> = prix lors de la dernière révision.
- ✓ A = moyenne des 12 derniers mois de l'indice des prix à la consommation - (mensuel, ensemble des ménages, métropole, base 2015) - Produits alimentaires -- Identifiant : **001763868**
- ✓ A<sub>0</sub> = valeur du même indice lors de la dernière révision des prix. Pour la première révision des prix, l'indice retenu sera la moyenne des 12 mois précédents ceux retenus pour A.
- ✓ S = Dernière valeur connue à la date d'ajustement de l'indice **INSEE N°001565191** (Indice mensuel du coût horaire du travail révisé – Salaires et charges – Tous salariés – Hébergement, restauration – Base 100 en décembre 2008 »
- ✓ S<sub>0</sub> = valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent ou à la date de prise d'effet du contrat pour le premier ajustement.

**Date de premiere révision : 1er janvier 2024**

**Révision semestrielle**



## E X A M E N F I N A N C I E R



<b>TOTAL DQE</b>	<b>12 739 872,89 €</b>	<b>12 480 494,31 €</b>
<b>Note DQE ( /35)</b>	<b>34,29</b>	<b>35</b>
<b>Note Formule de révision des prix ( /5)</b>	<b>4,75</b>	<b>5</b>
<b>Note critère prix ( /40)</b>	<b>39,04</b>	<b>40</b>



## N O T A T I O N



<b>Note critère technique ( /60)</b>	<b>38,56</b>	<b>34,65</b>
<b>Note critère prix ( /40)</b>	<b>39,04</b>	<b>40</b>
<b>NOTE TOTALE</b>	<b>77,60</b>	<b>74,65</b>
<b>Classement</b>	<b>1</b>	<b>2</b>

*Concernant la valeur technique, le barème de notation attribuant la note de 36/60 à une offre remplissant parfaitement les conditions (exigeantes) du cahier des charges, les notes techniques de deux candidats peuvent être considérées comme bonnes (au-delà des attentes sur les deux sous-critères pour Sodexo).*





## VOS CONTACTS



**Raphaëlle MAITRE,**  
**Responsable pôle technique**

06 26 18 49 13

[rmaitre@epsa.com](mailto:rmaitre@epsa.com)

**Alexis LONGEAU,**  
**Consultant**

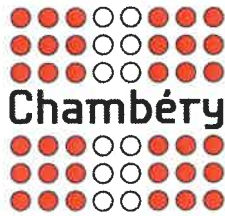
06 48 78 51 40

[alongeau@epsa.com](mailto:alongeau@epsa.com)

**Ophélie LUSSON,**  
**Consultante Diététicienne**

06 43 49 40 90

[olusson@epsa.com](mailto:olusson@epsa.com)



**COMMISSION DE DELEGATION DE SERVICE PUBLIC  
PROCES-VERBAL DE LA REUNION DU 6 JUIN 2023**

**CONTRAT DE DELEGATION DE SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION  
SCOLAIRE ET MUNICIPALE**

**ANALYSE DES OFFRES FINALES**

**Ordre du jour :**

- Analyse des offres finales dans le cadre de la procédure de passation du contrat de concession de service public de la restauration scolaire et municipale.

\* \* \*

**Présences :**

Sur convocation en date du 16 mai 2023, une première Commission s'est réunie le 30 mai 2023 à 16 heures. Le quorum n'ayant pas été atteint lors de cette réunion, une nouvelle réunion de la CDSP a été prévue.

Conformément à l'article L1411-5 CGCT, sur convocation en date du 31 mai 2023, la Commission s'est une seconde fois réunie le 6 juin 2023 à 16 heures.

Etaient présents parmi les membres à voix délibérative :

Nom	Qualité	Présent (P) Excusé (E)
M. NOBLECOURT	Président de la Commission	P
Mme PLATEAUX	Titulaire	
M. BÂABÂA	Titulaire	P (vigiò)
M. BRUN	Titulaire	Excusé
M. LE GAGNEUX	Titulaire	
M. SARTORI	Titulaire	P

Accusé de réception en préfecture  
073-267310050-20230710-23\_00308-DE  
Date de télétransmission : 13/07/2023  
Date de réception préfecture : 13/07/2023

M.RUEZ	Suppléant	
M.BECCU	Suppléant	
Mme BENEVISE	Suppléant	
Mme DUNOD	Suppléant	
M.CHASSOT	Suppléant	

Membres à voix consultative :

Nom	Qualité	Présent (P) Excusé (E)
M. DESCLOIX	Direction Départementale de la concurrence	Excusé
M. BERTHON	Trésorier principal municipal	Excusé

Le quorum est atteint : NON

Cependant, conformément à l'article L1411-5 CGCT, s'agissant de la seconde convocation de la CDSP, la Commission peut valablement délibérer.

La séance est ouverte.

\* \* \*

### Rappel du contexte

L'autorité délégante est un Groupement d'autorités concédantes constituée de la Ville de Chambéry et du CCAS de Chambéry.

Ces autorités ont conclu une convention de groupement en date du 16 décembre 2022 et ont délibéré respectivement :

- le 17 octobre 2022 pour la Ville de Chambéry (DCM-2022-169 n°3)
- le 17 octobre 2022 pour le CCAS de Chambéry.

Par cette convention, la Ville de Chambéry est désignée coordonnateur et à ce titre a notamment la charge de convoquer la CDSP, procéder à l'ouverture des plis, procéder à l'analyse des candidatures et des offres, rédiger le rapport d'analyse des candidatures et des offres.

## Rappel de la procédure

L'avis de concession a été envoyé à la publication le 17 novembre 2022 au Bulletin officiel des annonces des marchés publics (BOAMP) et au JOUE ainsi que le 21 novembre 2022 au Moniteur.

Parallèlement, le DCE a été transmis aux candidats sur la plateforme :  
<http://marchespublics.chambery.fr>

Les candidats devaient remettre un dossier contenant leur candidature et leur offre.

La date limite de remises des dossiers était fixée au 2 février 2023 à 12 heures.

Suite à sollicitation d'un candidat, cette dernière a été repoussée au 16 février 2023 à 12 heures.

Trois dossiers de candidature et d'offre ont été reçus dans le délai imparti :

- Restauration Pour Collectivités (RPC) ;
- Société Française de Restauration et de Services (SFRS) ;
- SHCB.

Suite à l'examen de la candidature des trois candidats, la Commission a constaté que les dossiers reçus étaient complets et que les candidats satisfaisaient aux conditions de sélection.

**La Commission a conclu, à l'issue de l'analyse des candidatures, que les trois candidats étaient admis à présenter une offre.**

\* \* \*

## Analyse des offres

Lors de la réunion de la CDSP du 24 mars 2023, les membres ont procédé à l'analyse des offres des trois candidats.

Les critères de jugement des offres et leur pondération sont les suivants :

<b>Critère 1. Valeur technique de l'offre</b>	<b>60 %</b>
<b>Sous-critère 1.1 Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable</b>	<b>40%</b>
Ce sous-critère sera analysé au regard des points suivants :	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Politique d'achat en denrées<ul style="list-style-type: none"><li>o Modalité de référencement des produits et des fournisseurs,</li><li>o Rôle du délégataire auprès de ses fournisseurs (délais de commande, qualité, prix, emplois, quantité, ...),</li><li>o Contractualisation, fréquences d'approvisionnements et de rotation des stocks sur la cuisine centrale du délégataire,</li><li>o Produits entiers à destination des offices (fruits, fromages à la découpe)</li><li>o Conditionnements</li></ul></li></ul>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>o Modalité de suivi (contrôles, audits fournisseurs et démarches qualité)</li> <li>- Engagements sur les caractéristiques des denrées, en cohérence avec chacune des exigences décrites dans le projet de contrat et son annexe n°2</li> <li>- Répartition par gammes des denrées alimentaires et signes de qualité</li> <li>- Engagement portant sur l'intégration d'alimentation durable au sens de l'article 22.4 du livret 1 du contrat au démarrage du contrat et, le cas échéant, plan de progrès.</li> <li>- Moyens mis en œuvre pour l'obtention du Label En Cuisine niveau 2 dès la première année et plan de progrès proposé pour atteindre le niveau 3</li> <li>- Plan(s) alimentaire(s) et exemples de menus scolaires</li> <li>- Plan(s) alimentaire(s) et exemples de menus Petite Enfance</li> <li>- Plan(s) alimentaire(s) et exemples de menus (déjeuners et dîners) pour les convives du CCAS</li> <li>- Programme des animations dédiées aux convives sur une année complète (nombre, typologie d'animations, modalités de mise en œuvre...)</li> <li>- Exemples de goûters sur 5 semaines</li> <li>- Exemples de pique-niques sur 4 semaines</li> <li>- Engagement sur la qualité et la diversité des repas végétariens : catalogue de recettes, fiches de recettes, modes de production spécifiques</li> <li>- Plan pluriannuel de diversification des protéines</li> <li>- Engagements portant sur les modalités de recueil et de suivi de la satisfaction de chacune des typologies de convives.</li> </ul>	
<p><b>Sous-critère 1.2 Organisation des prestations et gestion environnementale</b></p> <p>Ce sous-critère sera analysé au regard des points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modalités de livraison des repas, par typologie de convives</li> <li>- Modalités de récupération des contenants réemployables auprès des bénéficiaires du portage en cas de déploiement desdits contenants et dans le cas où ladite récupération serait à la charge du délégataire</li> <li>- Identification du référent affecté au contrat (profil, expérience, temps d'affectation...)</li> <li>- Présentation détaillée de l'organisation en cuisine centrale</li> <li>- Programme pluriannuel de formation des personnels du Délégué et du Délégué</li> <li>- Modalités de mise en œuvre des procédures réglementaires et des contrôles bactériologiques sur la cuisine centrale et les offices et nettoyage des offices (dont PMS)</li> <li>- Processus de gestion des crises</li> <li>- Modalités de maintenance (préventive et corrective) des équipements : tableau des fréquences sur l'année des opérations de maintenance, délais d'intervention en cas de maintenance curative, rapport annuel, audits, GMAO, budget annuel (distinction faite de la cuisine centrale et des offices)</li> <li>- Modalités de renouvellement des équipements : plan prévisionnel de renouvellement, budget détaillé</li> <li>- Modalités pour les travaux de second-œuvre sur la cuisine centrale : plan prévisionnel d'intervention, budget prévisionnel</li> <li>- Dispositifs de continuité du service public de restauration</li> <li>- Modalités de conditionnement des repas pour les convives, intégrant la proposition d'un plan de progrès sur la durée du contrat</li> <li>- Modalités de récupération des contenants réemployables (Petite Enfance et CCAS le cas échéant)</li> </ul>	<p><b>20%</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Modalités de conditionnement des repas pour les bénéficiaires du portage à domicile</li> <li>- Types de véhicules utilisés dans le cadre de la livraison des repas</li> <li>- Démarche globale et actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire sur la cuisine centrale et les offices</li> <li>- Processus de gestion des déchets et bio-déchets sur la cuisine centrale</li> <li>- Modalités opérationnelles de reporting : forme des échanges, composition du reporting au-delà des minima prévus au projet de contrat, outil(s) numérique(s) dédié(s)...</li> <li>- Modalités d'organisation des commissions : <ul style="list-style-type: none"> <li>o Commissions partenariales de suivi : 1 fois par trimestre</li> <li>o Commissions menus : équilibre des repas, recettes et validation des menus</li> <li>o Commissions ancrage territorial : 1 fois par an, origines et qualité des denrées</li> </ul> </li> </ul>	
--	--

<b>Critère 2. Valeur financière de l'offre</b>	<b>40%</b>
<b>Sous-critère 2.1 Détail quantitatif estimatif (DQE) intégrant le prix des prestations</b>	<b>35%</b>
<b>Sous-critère 2.2 Proposition du candidat concernant la partie fixe et la partie variable de la formule de révision des prix, définie à l'article 35 du projet de contrat de délégation de service public</b>	<b>5%</b>

Les membres de la Commission ont procédé à l'analyse des offres des trois candidats.

L'analyse des pièces constitutives de l'offre des trois candidats a été faite au regard des critères de sélection des offres rappelés ci-dessus et la Commission a admis que les dossiers d'offre des candidats SFRS et SHCB comprenaient les éléments et documents attendus.

En revanche, l'offre du candidat RPC ne contenait pas les exigences formulées dans les documents de la consultation relatives aux repas des résidences autonomie et des repas en portage à domicile. En outre, lors de l'examen du contenu du mémoire technique de ce candidat, il a été constaté l'absence de très nombreuses informations substantielles pour l'analyse de son offre. Hormis le fait que son offre ne respectait pas strictement la nomenclature prévue en annexe 1 du règlement de consultation, et exigée à l'article 5.2 dudit règlement, les informations manquantes ne figuraient sur aucun autre document de son dossier :

- L'annexe 4 du projet de contrat de délégation de service public, remplie, concernant les engagements relatifs à l'alimentation durable ;
- Le plan pluriannuel de diversification des protéines permettant l'évolution des recettes ;
- L'organisation de la cuisine centrale de Chambéry ;
- Le programme pluriannuel de formation des personnels du futur délégataire et du délégué ;
- La proposition concernant la partie fixe et la partie variable de la formule de révision des prix, définie à l'article 35 du projet de contrat de délégation de service public.

Conformément à l'article R2152-2 du Code de la commande publique, cette offre ne pouvait être régularisée au cours des négociations, dans la mesure où la régularisation ne peut avoir pour effet d'en modifier ses caractéristiques substantielles.

**Après en avoir débattu, la Commission a déclaré :**

- **l'offre du candidat RPC irrégulière,**

- **les offres des candidats SFRS et SHCB recevables et a proposé à Monsieur le Maire Thierry REPENTIN d'engager les négociations avec les deux candidats.**

\* \* \*

## **Négociations**

Les candidats ont été conviés à une première séance de négociations le 4 avril 2023. A l'issue de cette dernière, la remise d'une offre n°2 a été demandée pour le 18 avril 2023 à 12 heures (date repoussée au 20 avril 2023).

Après analyse des offres n°2, une nouvelle liste de questions et de demandes de précisions a été déposée sur la plateforme « marchés publics » à l'attention des candidats. Les réponses et précisions, ainsi que l'offre financière optimisée n°3, devaient être adressées à la Collectivité au plus tard le vendredi 5 mai 2023 à 17 heures.

Le 9 mai 2023, une seconde session de négociation a été programmée, en visioconférence, avec chacun des candidats. A l'issue de cette dernière, il a été demandé aux candidats de remettre leur offre finale (comprenant le cadre financier et une note synthétique des principales évolutions apportées) pour le vendredi 12 mai 2023 à 17 heures au plus tard.

## **Analyse des offres finales**

Les membres de la CDSP ont procédé à l'analyse des offres des deux candidats ; l'analyse des pièces constitutives de ces dernières étant faite au regard des critères de sélection des offres rappelés ci-dessus.

Le détail de l'analyse des offres figure dans le rapport d'analyse des offres et sa synthèse, joints au présent procès-verbal.

**Après en avoir débattu, et au vu de l'analyse conduite, la Commission :**




- **déclare les offres des candidats satisfaisantes au regard des critères de jugement des offres,**
- **désigne le candidat Sodexo comme le candidat le plus à même de remplir les objectifs de la commune et propose à Monsieur le Maire Thierry REPENTIN de retenir ce candidat en tant que futur Délégué.**

**Désignation des membres de la commission ayant demandé inscription de leur avis au procès-verbal de la séance de la commission**

*(Les avis constituent des annexes sur papier libre jointes au présent procès-verbal)*

\* \* \*

Vu, les membres à voix délibérative :

NOM	SIGNATURE
M. NOBLECOURT	
Mme PLATEAUX	
M. BÂABÂA	
M. BRUN	Excusé
M. LE GAGNEUX	
M. SARTORI	
M.RUEZ	/
M.BECCU	/
Mme BENEVISE	/
Mme DUNOD	/
M.CHASSOT	/

Le Président de la Commission  
Martin NOBLECOURT



PJ : Rapport d'analyse des candidatures et des offres

## Inscriptions complémentaires au procès-verbal de la séance de la commission

30.  
05.  
23

Contrat de délégation de service public relatif à la  
restauration scolaire et municipale

Rapport d'analyse des candidatures et des offres  
après négociations

# I N T R O D U C T I O N

2



CALENDRIER DE LA PROCEDURE

01



PERIMETRE ET POLITIQUE ACHAT

02



METHODE D'ANALYSE

03



# I N T R O D U C T I O N

3



CALENDRIER DE LA PROCEDURE

01



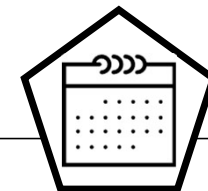
PERIMETRE ET POLITIQUE ACHAT

02

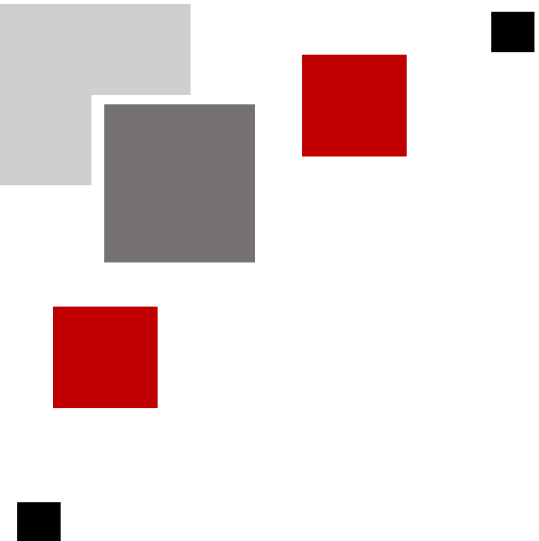


METHODE D'ANALYSE

03







## Examen des candidatures et des offres :

Méthodologie reposant sur l'analyse des offres sous-critères par sous-critères



## Conclusion :

Classement avant négociation  
Préparation des négociations

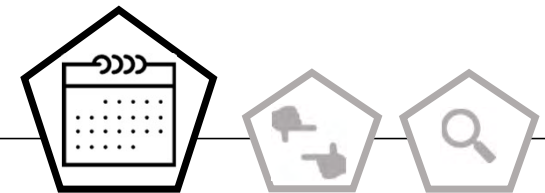
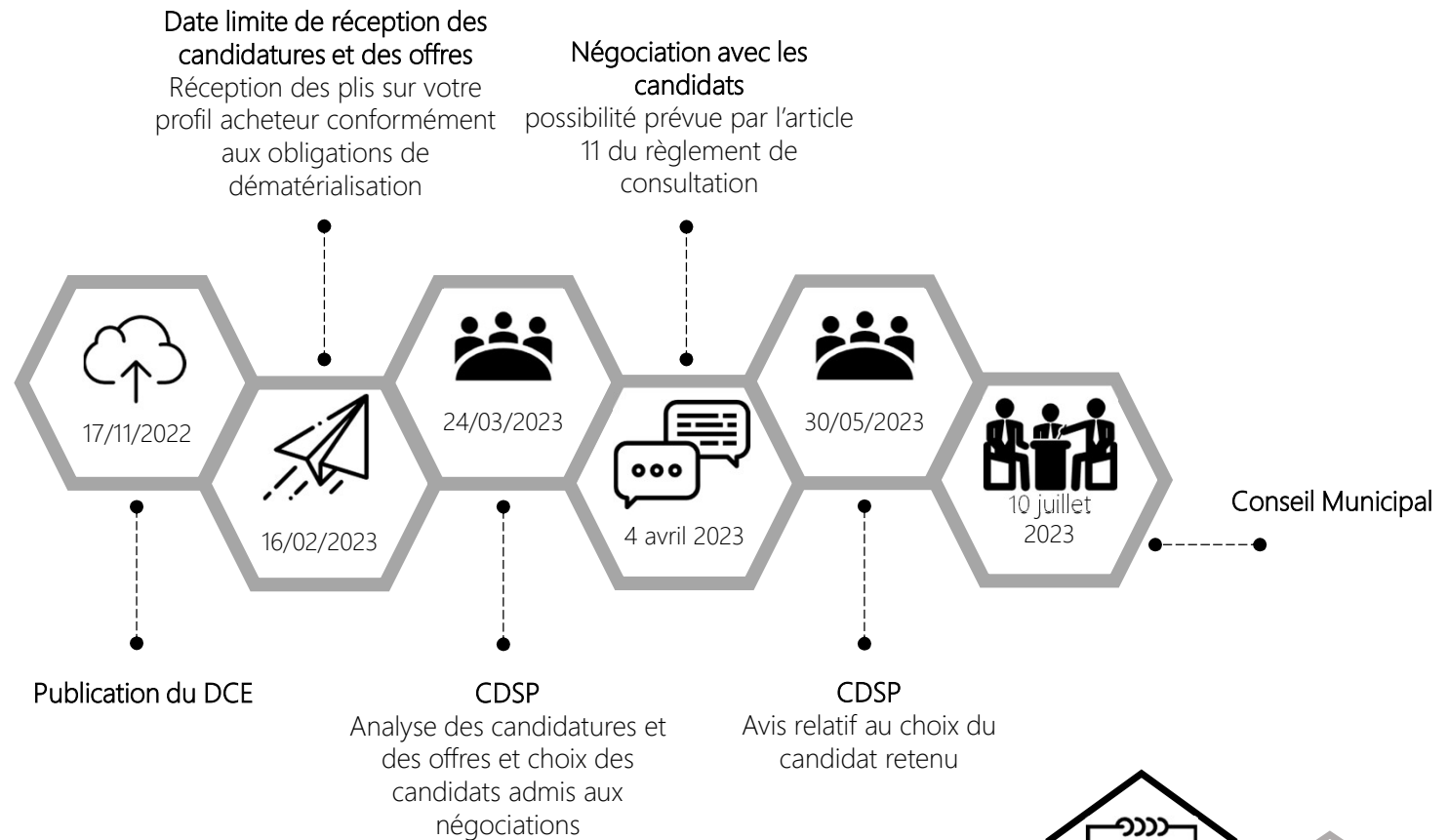


## Contexte :

Rappels et état d'avancement de la consultation

D E F E U I L L E  
R O U T E

# C A L E N D R I E R



# I N T R O D U C T I O N

6



CALENDRIER DE LA PROCEDURE

01



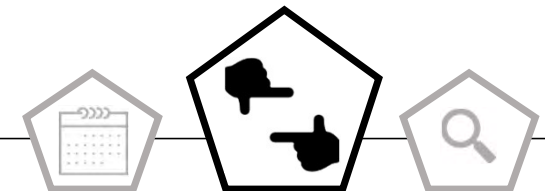
PERIMETRE ET POLITIQUE ACHAT

02



METHODE D'ANALYSE

03



# P E R I M E T R E

## Démarrage

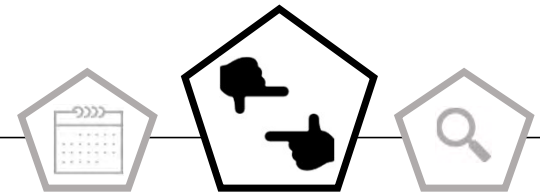
Le contrat de délégation de service public démarre au 26 août 2023

## Durée

Le contrat est conclu pour une durée de **5 ans sans possibilité de tacite reconduction.**

## Valeur

La valeur annuelle estimée du contrat s'élève à 1 700 000€ TTC.



## CONVIVES

### Les prestations s'adressent aux :

- Enfants des écoles maternelles et élémentaires publiques,
- Enfants des accueils de loisirs,
- Usagers des structures petite enfance,
- Adultes encadrants,
- Usagers des résidences autonomie de personnes âgées,
- Usagers bénéficiant du portage à domicile.

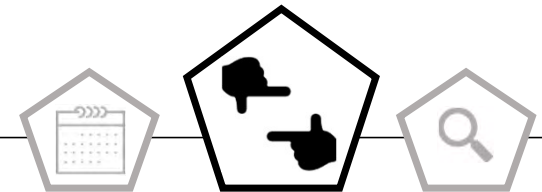
# P E R I M E T R E

## PRESTATIONS

### Les prestations déléguées au prestataire de restauration sont :

#### ✓ En matière de restauration

- L'exploitation de la cuisine centrale sise, 265 Route de Saint-Saturnin à CHAMBERY ;
- L'élaboration des menus en conformité avec les prescriptions figurant aux livrets 2, 3 et 4 et à l'Annexe 2 du contrat de délégation ;
- L'approvisionnement en denrées, la confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies aux livrets 2, 3 et 4 du contrat de délégation, et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur ;
- Le contrôle de la sécurité des aliments (vérification de la traçabilité des produits), des repas, des équipements et du personnel ;
- Le contrôle du respect des règles d'hygiène sur la cuisine centrale et l'ensemble des satellites, conformément à la réglementation en vigueur ;
- La mise en œuvre, par des moyens adaptés, d'une sécurité maximale des produits servis, notamment en cas de crise déclarée dans les conditions fixées à l'article 23 du livret 1 du contrat de délégation ;
- La confection, le transport et le service de repas faisant l'objet de devis spécifiques ;



## CONVIVES

### Les prestations s'adressent aux :

- Enfants des écoles maternelles et élémentaires publiques,
- Enfants des accueils de loisirs,
- Usagers des structures petite enfance,
- Adultes encadrants,
- Usagers des résidences autonomie de personnes âgées,
- Usagers bénéficiant du portage à domicile.

# P E R I M E T R E

## PRESTATIONS

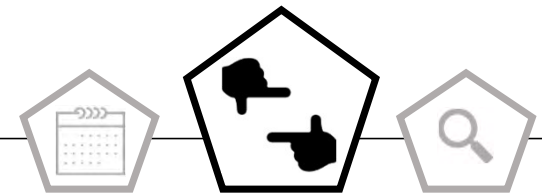
### Les prestations déléguées au prestataire de restauration sont :

#### ✓ En matière de livraison

- La livraison des repas aux offices précisés à l'annexe 6 du contrat de délégation en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur ;

#### ✓ En matière d'entretien, de maintenance et de renouvellement

- Le gros entretien de la cuisine centrale dans les conditions définies à l'article 9 du contrat de délégation ;
- La maintenance (cuisine centrale et offices hors résidences autonomie) et le renouvellement des équipements et matériels (cuisine centrale et offices hors résidences autonomie) nécessaires à l'accomplissement du service dans les conditions définies à l'article 10 du contrat de délégation, afin que l'ensemble desdits équipements et matériels soit en permanence en bon état de fonctionnement ;
- L'entretien courant et le nettoyage des locaux et des matériels en cuisine centrale dans les conditions définies à l'article 9 du contrat de délégation ;



## CONVIVES

### Les prestations s'adressent aux :

- Enfants des écoles maternelles et élémentaires publiques,
- Enfants des accueils de loisirs,
- Usagers des structures petite enfance,
- Adultes encadrants,
- Usagers des résidences autonomie de personnes âgées,
- Usagers bénéficiant du portage à domicile.

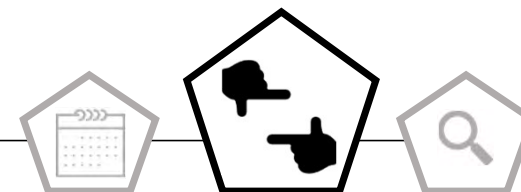
## PRESTATIONS

### Les prestations déléguées au prestataire de restauration sont :

#### ✓ En matière de gestion

- L'encadrement du personnel salarié par le délégataire, détaché ou mis à disposition par le délégant ;
- La formation de l'ensemble du personnel du délégataire et du délégant affecté à la restauration collective ;
- La gestion, la comptabilité, la facturation ;
- La perception du prix des repas servis auprès des familles pour le public scolaire, le risque des impayés selon les modalités de recouvrement détaillées dans le chapitre 9 du contrat de délégation

# P E R I M E T R E



# I N T R O D U C T I O N

11



CALENDRIER DE LA PROCEDURE

01



PERIMETRE ET POLITIQUE ACHAT

02



METHODE D'ANALYSE

03





## L E S C A N D I D A T S

Nombre de plis reçus :

- dans les délais : 3
- hors délais : 0

Liste des candidatures reçues :



13

# EXAMEN DES CANDIDATURES



Document strictement confidentiel - Ne pas diffuser

Accusé de réception en préfecture  
073-267310050-20230710-23\_00308-DE  
Date de télétransmission : 13/07/2023  
Date de réception préfecture : 13/07/2023

# EXAMEN DES CANDIDATURES

14

## Critères de sélection :

- Garanties et capacités techniques et financières
- Capacités professionnelles

## Pièces à produire par les candidats : [Article 5.1 du règlement de consultation]

- une lettre de candidature (formulaire DC1 ou équivalent), mentionnant la dénomination du candidat, l'adresse de son siège social, son numéro d'immatriculation au Registre du Commerce et des Sociétés ou équivalent étranger, ses n° de téléphone et de télécopie, précisant si le candidat se présente seul ou en groupement. En cas de groupement, la lettre de candidature identifie chaque membre du groupement, ainsi que son mandataire, en comportant pour chacun d'entre eux les mentions relatives à l'identité du candidat, précisées ci-avant ;
- les pouvoirs de la personne habilitée pour engager le candidat ;
- si le candidat est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet ;

# EXAMEN DES CANDIDATURES

15

## Critères de sélection :

- Garanties et capacités techniques et financières
- Capacités professionnelles

## Pièces à produire par les candidats : [Article 5.1 du règlement de consultation]

- une déclaration sur l'honneur attestant :
  - 1° Que le candidat ne fait l'objet d'aucune exclusion de la participation à la procédure de passation des contrats de concession prévue aux articles L. 3123-1 à L. 3123-5 du Code de la Commande Publique ;
  - 2° Que les renseignements et documents relatifs à ses capacités et à ses aptitudes, exigés en application de l'article L. 3123-18 du Code de la Commande Publique, sont exacts.
- une attestation sur l'honneur datée et signée que le candidat est en règle vis-à-vis de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue aux articles L. 5212-1 à L. 5212-4 du Code du Travail (ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France), ou qu'il n'est pas soumis à cette obligation ;

# EXAMEN DES CANDIDATURES

16

## Critères de sélection :

- Garanties et capacités techniques et financières
- Capacités professionnelles

## Pièces à produire par les candidats : [Article 5.1 du règlement de consultation]

- une déclaration concernant le chiffre d'affaires global et, le cas échéant, le chiffre d'affaires du domaine d'activités faisant l'objet de la délégation de service public, pour les trois derniers exercices disponibles en fonction de la date de création ou du début d'activités de l'opérateur économique, dans la mesure où les informations sur ces chiffres d'affaires sont disponibles,
- Les bilans ou extraits des bilans des trois derniers exercices disponibles, dans les cas où la publication des bilans est prescrite par la législation du pays où l'opérateur économique est établi,
- Présentation de l'entreprise. En cas de groupement, devront être clairement précisés : l'identité, le rôle et, eu égard aux compétences, la complémentarité de chacun des membres du groupement dans le cadre du projet,

# EXAMEN DES CANDIDATURES

17

## Critères de sélection :

- Garanties et capacités techniques et financières
- Capacités professionnelles

Pièces à produire par les candidats :  
*[Article 5.1 du règlement de consultation]*

- Les indications sur les moyens humains pendant les trois dernières années (avec l'importance du personnel d'encadrement) et les moyens matériels dont le candidat dispose,
- Les références détaillées (date et durée du contrat, destinataire public ou privé) sur les trois dernières années dont le candidat peut se prévaloir concernant des activités présentant des caractéristiques similaires à celles objet de la délégation.

Date ouverture des plis : 16/02/2023

## EXAMEN DES CANDIDATURES

## Documents relatifs à la candidature

NOMS DES CANDIDATS	Documents relatifs à la candidature										
	DC1 ou lettre de candidature	Pouvoirs de la personne habilitée à engager le candidat	Copie du ou des jugements en cas de redressement judiciaire	Déclaration sur l'honneur que le candidat ne fait l'objet d'aucune exclusion de la participation à la procédure de passation des contrats de concession	Déclaration sur l'honneur que les renseignements et documents relatifs à ses capacités et à ses aptitudes exigées en application de l'article L3123-18 du CCP sont exacts	Attestation sur l'honneur datée et signée que le candidat est en règle vis-à-vis de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue aux articles L. 5212-1 à L. 5212-4 du Code du Travail (ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France), ou qu'il n'est pas soumis à cette obligation	Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et, le cas échéant, le chiffre d'affaires du domaine d'activités faisant l'objet de la délégation de service public, pour les 3 derniers exercices disponibles en fonction de la date de création ou du début d'activités de l'opérateur économique, dans la mesure où les informations sur ces chiffres d'affaires sont disponibles,	Bilans ou extraits des bilans des trois derniers exercices disponibles, dans les cas où la publication des bilans est prescrite par la législation du pays où l'opérateur économique est établi,	Présentation de l'entreprise. En cas de groupement, devront être clairement précisés : l'identité, le rôle et, eu égard aux compétences, la complémentarité de chacun des membres du groupement dans le cadre du projet	Les indications sur les moyens humains pendant les trois dernières années (avec l'importance du personnel d'encadrement) et les moyens matériels dont le candidat dispose,	Les références détaillées (date et durée du contrat, destinataire public ou privé) sur les trois dernières années dont le candidat peut se prévoir concernant des activités présentant des caractéristiques similaires à celles objet de la délégation
RPC	Mauvaise identification de l'acheteur (seul le CCAS est indiqué)  Lettre de candidature sous ancienne version (ordonnance de 2015)		S.O	X	X	X	X	Il manque le bilan de l'année 2020 Bilans uniquement de deux exercices disponibles	X	X	X
SOCIETE FRANCAISE DE RESTAURATION ET SERVICES dont la marque commerciale est SODEXO Ecoles & Universités	X	X	S.O	X	X	X	X	X	X	X	X
SHCB	X	X	S.O	X	X	X	X	X	X	X	X

Réception des documents complémentaires : 09/03/2023

## EXAMEN DES CANDIDATURES

NOMS DES CANDIDATS	Documents relatifs à la candidature										
	DC1 ou lettre de candidature	Pouvoirs de la personne habilitée à engager le candidat	Copie du ou des jugements en cas de redressement judiciaire	Déclaration sur l'honneur que le candidat ne fait l'objet d'aucune exclusion de la participation à la procédure de passation des contrats de concession	Déclaration sur l'honneur que les renseignements et documents relatifs à ses capacités et à ses aptitudes exigées en application de l'article L3123-18 du CCP sont exacts	Attestation sur l'honneur datée et signée que le candidat est en règle vis-à-vis de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue aux articles L. 5212-1 à L. 5212-4 du Code du Travail (ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France), ou qu'il n'est pas soumis à cette obligation	Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et, le cas échéant, le chiffre d'affaires du domaine d'activités faisant l'objet de la délégation de service public, pour les 3 derniers exercices disponibles en fonction de la date de création ou du début d'activités de l'opérateur économique, dans la mesure où les informations sur ces chiffres d'affaires sont disponibles,	Bilans ou extraits des bilans des trois derniers exercices disponibles, dans les cas où la publication des bilans est prescrite par la législation du pays où l'opérateur économique est établi,	Présentation de l'entreprise. En cas de groupement, devront être clairement précisés : l'identité, le rôle et, eu égard aux compétences, la complémentarité de chacun des membres du groupement dans le cadre du projet	Les indications sur les moyens humains pendant les trois dernières années (avec l'importance du personnel d'encadrement) et les moyens matériels dont le candidat dispose,	Les références détaillées (date et durée du contrat, destinataire public ou privé) sur les trois dernières années dont le candidat peut se prévoir concernant des activités caractéristiques similaires à celles objet de la délégation
RPC	X	X	S.O	X	X	X	X	X	X	X	X
SOCIETE FRANCAISE DE RESTAURATION ET SERVICES dont la marque commerciale est SODEXO Ecoles & Universités	X	X	S.O	X	X	X	X	X	X	X	X
SHCB	X	X	S.O	X	X	X	X	X	X	X	X

Document strictement confidentiel - Ne pas diffuser





	Exercice du 01/09/2020 au 31/08/2021	Exercice du 01/09/2019 au 31/08/2020	Exercice du 01/09/2018 au 31/08/2019
Chiffre d'affaires global (ne remplir que pour les exercices pour lesquels ce renseignement est demandé par l'acheteur)	249 783 189 €	210 088 901 €	263 124 086 €
Part du chiffre d'affaires concernant les fournitures, services, ou travaux objet du marché (si demandé par l'acheteur)	96,22 %	96,15 %	96,01 %

Constituant l'un des majors du secteur de la restauration collective, il s'agit d'une société à dimension internationale, implantée dans 80 pays avec 425 000 collaborateurs.

Les services de la société sont organisés par secteur d'activité (Ecoles et Universités, Entreprise, Santé, Sports et Loisirs etc.)

Direction régionale au service de la collectivité :

- Directeur de cuisine ;
- Responsable de production etc.

## EXAMEN DES CANDIDATURES



	Exercice du 01/09/2021 au 31/08/2022	Exercice du 01/09/2020 au 31/08/2021	Exercice du 01/09/2019 au 31/08/2020
Chiffre d'affaires global (ne remplir que pour les exercices pour lesquels ce renseignement est demandé par l'acheteur)	35 649 213 €	30 276 714 €	23 181 947 €
Part du chiffre d'affaires concernant les fournitures, services, ou travaux objet du marché (si demandé par l'acheteur)	SCOLAIRE : 81% PERSONNES AGEES : 9% CRECHES : 6% CENTRE DE LOISIRS : 4%	SCOLAIRE : 69% PERSONNES AGEES : 19% CRECHES : 5% CENTRE DE LOISIRS : 7%	SCOLAIRE : 88% PERSONNES AGEES : 6% CRECHES : 5% CENTRE DE LOISIRS : 4%

Il s'agit d'un groupe basé en région Auvergne Rhône Alpes, ayant une expertise de la restauration collective depuis plus de 20 ans.

Le candidat possède une légumerie avec son propre réseau d'ateliers de préparation de légumes. «La Légumerie d'Ici» est un atelier de préparation de fruits et légumes frais créé par SHCB. Les produits sont directement expédiés dans les cuisines et travaillés par les chefs du candidat.

Le candidat dispose de 3 cuisines centrales en région Auvergne Rhône Alpes.

# EXAMEN DES CANDIDATURES

21



	Exercice 2017	Exercice 2018	Exercice 2019
Chiffre d'affaires global	12 630 656 €	13 819 541 €	15 040 736 €
Part du chiffre d'affaires concernant les fournitures, services, ou travaux objet du marché	100 %	100 %	100 %

Il s'agit d'une société régionale créée en 1993, spécialisée dans la restauration collective en liaison froide pour les cantines scolaires et les centres de loisirs.

Le candidat possède trois cuisines centrales : Manziat, Laiz et Ambronay (01).

La société distribue 38 000 repas/jour.

Depuis le 7 janvier 2019, Stéphane MAYEUX est devenu le propriétaire de la société RPC. Est alors créé DAHST, holding ayant pour but d'associer RPC et Sud Est Restauration (SER)

# EXAMEN DES CANDIDATURES

22



La candidature de cet opérateur peut être jugée recevable après 1<sup>ère</sup> analyse






La candidature de cet opérateur peut être jugée recevable après 1<sup>ère</sup> analyse



La candidature de cet opérateur peut être jugée recevable à la suite de compléments communiqués le 9 mars 2023

# EXAMEN DES CANDIDATURES

23

Candidat	Proposition			Motif de l'élimination
	Admission	Régularisation	Elimination	
	☑			
	☑			
	☑			

24

# EXAMEN DES OFFRES



Document strictement confidentiel - Ne pas diffuser

Accusé de réception en préfecture  
073-267310050-20230710-23\_00308-DE  
Date de télétransmission : 13/07/2023  
Date de réception préfecture : 13/07/2023

## E X A M E N T E C H N I Q U E



L'offre de la société RPC, au regard de son mémoire technique, ne comprend aucune prestation relative au repas des résidences autonomie et des repas en portage à domicile, alors que cette typologie de convives figure à l'article 1 du règlement de consultation. Ces prestations apparaissent uniquement au cadre de réponse financier, par une tarification pour les repas des résidences autonomie et les repas en portage à domicile.

Le mémoire technique du candidat ne respecte pas strictement la nomenclature prévue en annexe 1 dudit règlement, alors qu'il s'agit d'une exigence de l'article 5.2 du règlement de consultation.

A cet égard, le candidat n'a d'ailleurs pas communiqué :

- L'annexe 4 du projet de contrat de DSP remplie concernant les engagements relatifs à l'alimentation durable ;
- Le plan pluriannuel de diversification des protéines permettant l'évolution des recettes ;
- L'organisation de la cuisine centrale de Chambéry ;
- Le programme pluriannuel de formation des personnels du futur délégataire et du délégant.

**Au vu du code de la commande publique, l'offre du candidat est irrégulière**, car elle ne respecte pas les exigences formulées dans les documents de la consultation, en particulier parce qu'elle est incomplète.

**Cette offre ne peut être régularisée au cours des négociations, dans la mesure où cette régularisation ne peut avoir pour effet d'en modifier des caractéristiques substantielles.** Il ne s'agit pas de permettre au soumissionnaire de présenter une nouvelle offre ou de changer les termes de celle-ci de telle sorte que son économie générale soit bouleversée.



# M E T H O D E

26



## Critère : Valeur technique de l'offre (60%)

- **Sous-critère 1** : Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable (40 %),
- **Sous-critère 2** : Organisation des prestations et gestion environnementale (20%)

### Modalités de notation :

Chaque item de chaque sous-critères est noté de 0 à 10 selon la grille détaillée ci-après. Aucun de ces items n'est pondéré, ils donnent donc lieu à une moyenne non pondéré.



## Critère : Prix (40%)

### Modalités de notation :

- La valeur financière est évaluée sur la base du DQE intégrant le prix des prestations (35%). La formule de calcul est la suivante :

$$\frac{\text{Prix le moins élevé}}{\text{Prix analysé}} * 35$$

- La proposition du candidat concernant la partie fixe et la partie variable de la formule de révision des prix (5%).



# M E T H O D E

27

## Barème de notation

- 0** **Absence de réponse**  
L'élément attendu n'est pas dans l'offre du candidat
- 2** **Réponse incomplète**  
Engagement répondant partiellement au regard des attentes de la Ville
- 4** **Réponse insatisfaisante**  
Engagement ne répondant pas de manière précise aux attentes de la Ville
- 6** **Réponse satisfaisante**  
Engagement correspondant aux attentes minimales
- 8** **Réponse très satisfaisante**  
Engagement correspondant aux attentes minimales et présentant une plus-value néanmoins limitée
- 10** **Réponse hautement satisfaisante**  
Engagement très satisfaisant et plus – au moins une plus-value significative par rapport aux exigences minimales

Les compléments apportés au cours des négociations apparaissent en violet dans la suite du rapport.





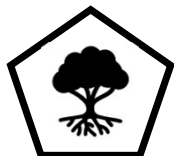
## E X A M E N T E C H N I Q U E



Structuration du mémoire technique, valant sous-critère de la valeur technique de l'offre



Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable

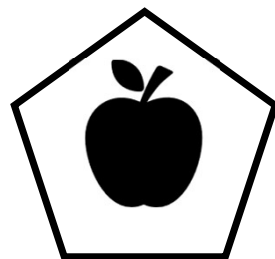


Organisation des prestations et gestion environnementale

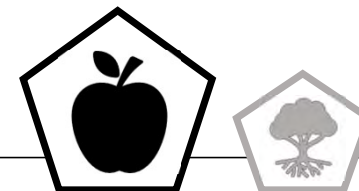
## E X A M E N T E C H N I Q U E



Structuration du mémoire technique, valant  
sous-critère de la valeur technique de l'offre



Qualité de l'alimentation et appréciation  
de son caractère durable



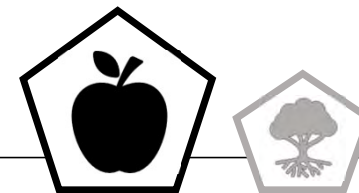
## Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Politique d'achat responsable dans le but de contribuer à décarboner son action.
- ✓ Favoriser les approvisionnements respectant la saisonnalité
- ✓ Approvisionnements locaux et bio
- ✓ Prédominance de la part de denrées issues du végétal
- ✓ Intégrer des produits privilégiant les circuits-courts et le commerce équitable
- ✓ Favoriser la structuration de filière engagée
- ✓ Limitation des additifs, des huiles hydrogénées et interdiction des denrées étiquetées OGM

### Politique d'achat en denrées

- Modalités de référencement des produits et des fournisseurs :
  - Le candidat propose un référencement majoritairement local **et ultra-local** (plus de 200 producteurs locaux référencés) – engagement sur 60% de produits locaux.
  - Le référencement des produits est à 100% issus des circuits-courts issus de la légumerie.
  - Engagement du candidat sur une empreinte carbone maîtrisée.
  - Le candidat s'engage pour le respect du bien-être animal
  - Mise en place d'un référencement de produits bio (cahier des charges précis et traçabilité) – le candidat indique avoir plus de 50% de produits bio issus de sa légumerie.
  - Double sourcing sur chacune des références.
- Rôle du délégataire auprès de ses fournisseurs (délais de commande, qualité, prix, emplois, quantité, etc.) :
  - Le délai de référencement d'un produit est de 15 jours de la demande à la validation.
  - **Le processus de commande est le suivant : réservation du produit 2 mois avant, commande auprès du fournisseur 3 semaines avant, appel du fournisseur une semaine avant pour assurer la disponibilité du produit.**
  - Existence d'une procédure en cas de rupture de produits (dépannage auprès des cuisines relais).
  - Le référencement est basé sur un cahier des charges précis (qualité, la sécurité alimentaire et la garantie des volumes) avec exclusion des OGM et de l'huile de palme.



## Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Politique d'achat responsable dans le but de contribuer à décarboner son action.
- ✓ Favoriser les approvisionnements respectant la saisonnalité
- ✓ Approvisionnements locaux et bio
- ✓ Prédominance de la part de denrées issues du végétal
- ✓ Intégrer des produits privilégiant les circuits-courts et le commerce équitable
- ✓ Favoriser la structuration de filière engagée
- ✓ Limitation des additifs, des huiles hydrogénées et interdiction des denrées étiquetées OGM

### Politique d'achat en denrées

- Contractualisation, fréquences d'approvisionnements et de rotation des stocks sur la cuisine centrale du délégataire :
  - Les commandes et réceptions sont effectuées tous les jours la veille de la fabrication des plats.
  - **Le candidat a détaillé dans son offre les fréquences d'approvisionnements par catégorie de produits:**
    - **Epicerie : 1 à 2 fois par semaine**
    - **Fruits et légumes, frais et surgelés : tous les jours**
- Produits entiers à destination des offices (fruits, fromages à la découpe) :
  - Le candidat indique posséder une légumerie : outil de préparation de légumes frais.
  - Les engagements du candidat concernant les légumes : 100% de circuits-courts et plus de 50% de bio.
  - Il s'engage à instaurer une cuisine authentique, issue de produits frais et locaux.
  - Le candidat s'engage à proposer des fruits et légumes de saison et mûres le jour de consommation.
  - Proposition de fromages AOP, IGP, AOC et bio à la coupe.
- Conditionnements :
  - **Engagement du candidat sur une politique de réduction des conditionnements : privilégier le « fait maison », privilégier le vrac, favoriser les produits en gros, favoriser les emballages recyclables et limiter les sachets individuels.**
- Modalité de suivi (contrôles, audits fournisseurs et démarches qualité) :
  - Le candidat évalue la qualité nutritionnelles et organoleptique des produits en comité de dégustation.
  - Des contrôles sont mis en place avec des indicateurs de qualité et actions correctives
  - Une évaluation annuelle des fournisseurs est instaurée.
  - Des contrôles à la livraison sont effectués (conditions de transport, BL respecté, intégrité des emballages...).

## Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Politique d'achat responsable dans le but de contribuer à décarboner son action.
- ✓ Favoriser les approvisionnements respectant la saisonnalité
- ✓ Approvisionnement locaux et bio
- ✓ Prédominance de la part de denrées issues du végétal
- ✓ Intégrer des produits privilégiant les circuits-courts et le commerce équitable
- ✓ Favoriser la structuration de filière engagée
- ✓ Limitation des additifs, des huiles hydrogénées et interdiction des denrées étiquetées OGM

### Politique d'achat en denrées

- Modalités de référencement des produits et des fournisseurs :
  - La politique de référencement est basée sur l'inventaire du patrimoine agricole local. **Engagement sur 40% de produits locaux.**
  - 2 interlocuteurs travaillent en relation avec les producteurs du territoire.
  - La sélection de fournisseurs est réalisée en fonction des spécificités qualitatives du cahier des charges
  - Le candidat privilégie les produits bio, durables et issus **de circuits-courts (40%) via un partenariat renforcé avec La Bio d'Ici.**
  - **Intégration de produits issus du commerce équitable (quinoa, riz, sucre de canne, bananes, ananas).**
  - Il a construit une mercuriale « sur mesure » pour Chambéry.
- Rôle du délégataire auprès de ses fournisseurs (délais de commande, qualité, prix, emplois, quantité, etc.) :
  - Le candidat a une politique stricte quant à la qualité des produits des fournisseurs (test des produits à l'aveugle, tests des filtres nutritionnels, signature d'une charte du bien-être animal, audit hygiène...) avec exclusion des OGM, de l'huile de palme et limitation des pesticides.
  - Le candidat indique s'engager sur des volumes annuels auprès des fournisseurs avec négociation tarifaire.
  - Engagement du candidat sur le long terme avec ses fournisseurs (moyenne supérieure des 10 ans).
  - **Concernant les délais de commandes avec les fournisseurs, une précommande est réalisé à M-1 avec validation des commandes en S-2.**
  - **Les commandes sont réalisées selon une prévision de volume chaque année pour chaque catégorie de produits.**



## Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Politique d'achat responsable dans le but de contribuer à décarboner son action.
- ✓ Favoriser les approvisionnements respectant la saisonnalité
- ✓ Approvisionnements locaux et bio
- ✓ Prédominance de la part de denrées issues du végétal
- ✓ Intégrer des produits privilégiant les circuits-courts et le commerce équitable
- ✓ Favoriser la structuration de filière engagée
- ✓ Limitation des additifs, des huiles hydrogénées et interdiction des denrées étiquetées OGM

### Politique d'achat en denrées

- Contractualisation, fréquences d'approvisionnements et de rotation des stocks sur la cuisine centrale du délégataire :
  - Le candidat contractualise avec les fournisseurs via des conventions et un engagement sur des volumes annuels.
  - Il indique limiter les intermédiaires pour une négociation tarifaire en direct avec les fournisseurs.
  - **Le candidat a détaillé dans son offre les fréquences d'approvisionnements et la rotation des stocks pour chaque catégorie de produits.**
- Produits entiers à destination des offices (fruits, fromages à la découpe) :
  - Des produits entiers sont proposés de l'entrée au dessert nécessitant une finalisation des préparations en office.
  - **Le candidat propose des produits à la découpe sur office (cake, clafoutis, fromage, melon, pastèque, fraises...) – Engagement du candidat à limiter à 1 coupe ou mise en œuvre par jour.**
- Conditionnements :
  - Cahier des charges auprès des fournisseurs s'engageant à limiter les emballages primaires et secondaires et privilégier l'utilisation de matériaux recyclés.
- Modalité de suivi (contrôles, audits fournisseurs et démarches qualité) :
  - Chacun des fournisseurs doit répondre à une grille d'audit sur la qualité sanitaire des matières premières, le PMS, les derniers rapports DDPP..
  - Le candidat effectue des contrôles réguliers (contrôle de la qualité des produits, système de traçabilité, veille scientifique et réglementaire ).
  - Mise en place par le candidat d'une cellule de veille sanitaire permanente pour réagir efficacement en cas d'alerte sur un produit.
  - La Direction des achats est certifiée ISO 9001.

## RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

Général	Calendrier d'introduction des produits frais, de saison et issus de circuits courts dans les menus. Seules les huiles garanties sans OGM sont acceptées L'utilisation d'huile de palme et de coprah sont interdites
Viandes	Bœuf et veau : 100% races à viande ou mixte Viande hachée : 100% muscle et teneur en matière grasse <15% Viandes reconstituées sont sans complément de protéines végétales Exclusion de la viande de mouton
Poissons	100% des filets garantis sans arête et sans peau Provenance des poissons à préciser
Produits laitiers	Fromages issus des circuits-courts
Fruits et légumes	Catégorie EXTRA (qualité supérieure) Catégorie I (bonne qualité) Catégorie II tolérée pour les produits issus de l'agriculture biologique
Crudités 4 <sup>ème</sup> gamme	Non saucées à l'exception du céleri rémoulade
Œufs	Œufs de catégorie A Omelette : fabriquée sur place
Potages	100% élaborées sur la cuisine centrale

Engagement sur les caractéristiques des denrées, en cohérence avec chacune des exigences décrites dans le projet de contrat et son annexe n°2.

Le candidat s'engage à exclure les produits sous OGM, **huile de coprah** et huile de palme, les produits sous OGM et l'huile de palme.

Les engagements du candidat sur la qualité des produits :

- **Les viandes :**
  - 100% de viandes françaises
  - 100% des viandes de bœuf « race à viande », garantie 100% muscle dont moins de 15% de matière grasse pour les steaks hachés
  - **Viande de veau RAV.**
  - 100% des viandes de volailles Label Rouge, origine France ou local – volailles élevés en plein air.
- **Les œufs :** 100% des œufs origine France
- **Les poissons :**
  - Garantie « qualité sans arêtes » et sans peau
  - De qualité extra ou A et issus de la pêche durable
- **Fromage :** en provenance directe des producteurs.
- **Fruits et légumes :**
  - Prioritairement local et/ou circuit court
  - Fruits et légumes frais et de saison
- **Potages :**
  - 100% des potages élaborées sur place.



## RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

Général	Calendrier d'introduction des produits frais, de saison et issus de circuits courts dans les menus. Seules les huiles garanties sans OGM sont acceptées L'utilisation d'huile de palme et de coprah sont interdites
Viandes	Bœuf et veau : 100% races à viande ou mixte Viande hachée : 100% muscle et teneur en matière grasse <15% Viandes reconstituées sont sans complément de protéines végétales Exclusion de la viande de mouton
Poissons	100% des filets garantis sans arête et sans peau Provenance des poissons à préciser
Produits laitiers	Fromages issus des circuits-courts
Fruits et légumes	Catégorie EXTRA (qualité supérieure) Catégorie I (bonne qualité) Catégorie II tolérée pour les produits issus de l'agriculture biologique
Crudités 4 <sup>ème</sup> gamme	Non saucées à l'exception du céleri rémoulade
Œufs	Œufs de catégorie A Omelette : fabriquée sur place
Potages	100% élaborées sur la cuisine centrale

Engagement sur les caractéristiques des denrées, en cohérence avec chacune des exigences décrites dans le projet de contrat et son annexe n°2.

Le candidat s'engage à exclure les produits sous OGM, **huile de coprah** et huile de palme, il limite également les pesticides dans ses produits.

Les engagements du candidat sur la qualité des produits :

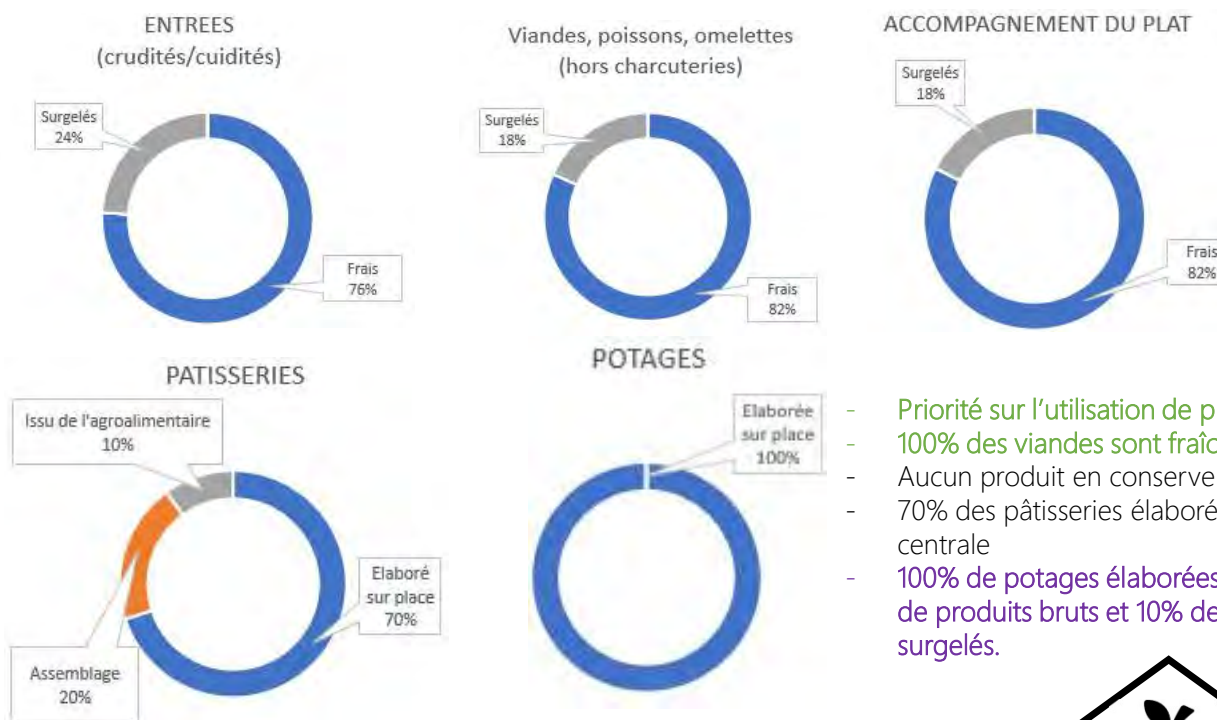
- **Les viandes :**
  - 100% du bœuf, du porc et 90% du veau issus des circuits-courts
  - Le bœuf est 100% race à viande
  - **Viande hachée de bœuf 100% RAV**
  - **Viande de veau Label rouge 100% RAV**
- **Les œufs :** 100% des ovoproduits sont bio
- **Les poissons :**
  - 100% des poissons sont issus de la pêche durable et garantis sans arêtes
  - Les poissons panés sont 100% filet avec a minima 70% de P/L>2.
- **Produits laitiers :**
  - 100% des fromages sont AOP ou bio ou fermier
  - 100% des produits laitiers sont bio
- **Fruits et légumes :**
  - Les fruits sont exclusivement de catégorie A ou extra.
  - 100% des crudités fraîches sont issues de fournisseurs locaux
  - 100% des carottes, choux, betteraves, courgettes et poireaux sont issus des circuits-courts.
- **Potages :**
  - 100% des potages élaborées sur place.



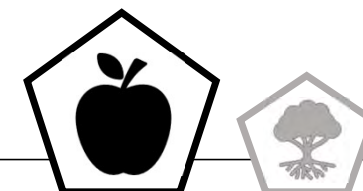
## RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Ordre de priorité :
- 1- Les produits frais et de saison
- 2- Les surgelés
- 3- La 4<sup>ème</sup> et la 5<sup>ème</sup> gamme
- 4- Les conserves

Répartition par gammes des denrées alimentaires et signes de qualité (annexe 3 à compléter).



- Priorité sur l'utilisation de produits bruts
- 100% des viandes sont fraîches.
- Aucun produit en conserve
- 70% des pâtisseries élaborées en cuisine centrale
- 100% de potages élaborées sur place : 90% de produits bruts et 10% de produits surgelés.



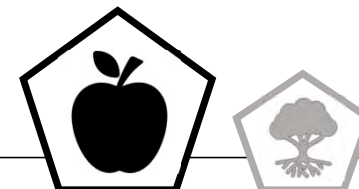
## RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Ordre de priorité :
- 1- Les produits frais et de saison
  - 2- Les surgelés
  - 3- La 4<sup>ème</sup> et la 5<sup>ème</sup> gamme
  - 4- Les conserves

Répartition par gammes des denrées alimentaires et signes de qualité (annexe 3 à compléter).

Le candidat a transmis l'annexe 3 concernant les gammes destinées à la crèche :

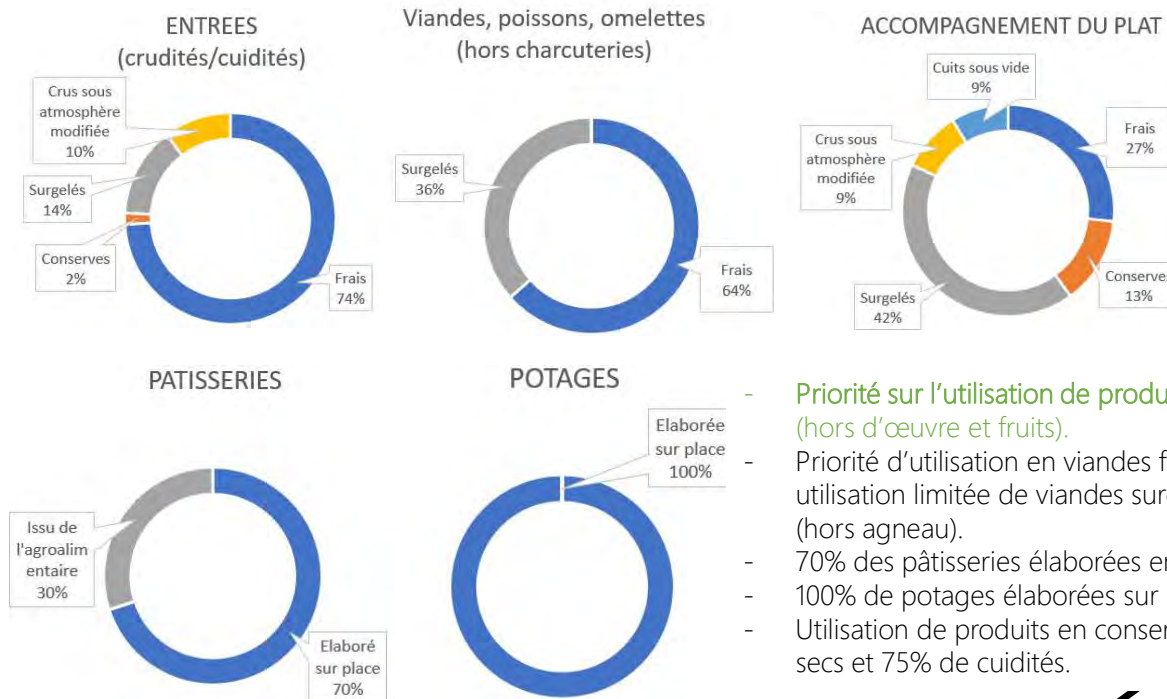
- 1<sup>ère</sup> gamme :
  - Fruits crus et cuits
  - 100% des viandes hormis steak haché et agneau (90%).
  - 100% crudités
  - Légumes secs
  - Omelettes
  - 100% pommes de terre (petit) et 80% (moyens et grands)
  - 70% des légumes d'accompagnement
- 3<sup>ème</sup> gamme (produits surgelés) :
  - 70% des poissons
  - 30% des légumes d'accompagnement
  - 20% pommes de terre pour moyens et grands
- 100% des potages élaborée sur place et 70% des pâtisseries



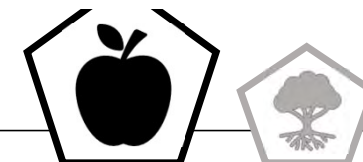
## RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Ordre de priorité :
- 1- Les produits frais et de saison
- 2- Les surgelés
- 3- La 4<sup>ème</sup> et la 5<sup>ème</sup> gamme
- 4- Les conserves

## Répartition par gammes des denrées alimentaires et signes de qualité (annexe 3 à compléter).



- **Priorité sur l'utilisation de produits bruts : crudités (hors d'œuvre et fruits).**
- **Priorité d'utilisation en viandes fraîches – utilisation limitée de viandes surgelées : 10 à 20% (hors agneau).**
- 70% des pâtisseries élaborées en cuisine centrale.
- 100% de potages élaborées sur place.
- Utilisation de produits en conserve : 40% légumes secs et 75% de cuidités.



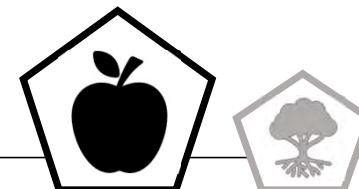
### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Ordre de priorité :
- 1- Les produits frais et de saison
  - 2- Les surgelés
  - 3- La 4<sup>ème</sup> et la 5<sup>ème</sup> gamme
  - 4- Les conserves

Répartition par gammes des denrées alimentaires et signes de qualité (annexe 3 à compléter).

Le candidat a transmis l'annexe 3 concernant les gammes destinées à la crèche :

- 1<sup>ère</sup> gamme :
  - 100% Fruits crus et 70% cuits
  - 100% des viandes hormis steak haché
  - 100% crudités
  - Féculents
  - 30% de légumes d'accompagnement
- 3<sup>ème</sup> gamme (produits surgelés) :
  - 90% des poissons
  - 40% des légumes d'accompagnement
  - 70% des cuisinés



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Démarrage du contrat : Alimentation durable de 50% dont 20% issus de l'agriculture biologique (valeur d'achat HT).
- ✓ La certification ECOCERT 2 devra être obtenue au cours de l'année scolaire 2023-2024, soit 40% de bio.

Engagement portant sur l'intégration d'alimentation durable au sens de l'article 22.4 du Livret 1 du **contrat** au démarrage du contrat et le cas échéant, plan de progrès.  
L'annexe n°4 du projet de contrat est par ailleurs à compléter par le candidat. Les données sont entendues en valeur d'achats et reportées en pourcentages.

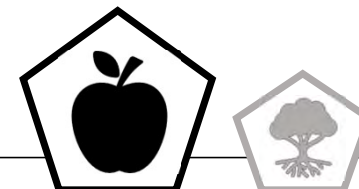
	Au démarrage du contrat	Plan de progrès
Taux d'alimentation durable	60%	70%
Taux de produits issus de l'agriculture biologique	40% dont 50% local. Augmentation de 5% chaque année pour obtenir 70% de bio et local en 5 ans	60%

- Détails engagements du prestataire concernant le taux d'alimentation durable :
  - 100% des volailles Label Rouge
  - 50% des fromages AOP, IGP, AOC
  - 100% des poissons MSC
  - 20% des fruits cuits HVE

**Intégration des produits issus du commerce équitable (ananas, chocolat, mandarine...).**

- Détails alimentation issue de l'agriculture biologique :
  - **100% des œufs BIO**
  - 50% de légumes secs BIO et 40% de légumes d'accompagnement BIO
  - 20% des fromages et 30% des laitages BIO
  - 50% de fruits crus et 30% de fruits cuits BIO

**Le candidat indique que 90% de ses produits BIO sont français.**



## Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Démarrage du contrat : Alimentation durable de 50% dont 20% issus de l'agriculture biologique (valeur d'achat HT).
- ✓ La certification ECOCERT 2 devra être obtenue au cours de l'année scolaire 2023-2024, soit 40% de bio.

Engagement portant sur l'intégration d'alimentation durable au sens de l'article 22.4 du Livret 1 du contrat au démarrage du contrat et le cas échéant, plan de progrès.  
L'annexe n°4 du projet de contrat est par ailleurs à compléter par le candidat. Les données sont entendues en valeur d'achats et reportées en pourcentages.

	Au démarrage du contrat	Plan de progrès
Taux d'alimentation durable	50% (avec intégration MSC)	76%
Taux de produits issus de l'agriculture biologique	40%	60%

Le candidat s'engage sur 40% de produits circuits-courts et 40% de produits locaux via des partenaires locaux (La Bio d'Ici, Carrel, La ferme de Crêt...).

Détails engagements du prestataire concernant le taux d'alimentation durable :

- 90% des viandes de veau Label Rouge et IGP
- 25% des fromages AOC et 5% IGP
- **100% des poissons issus de la pêche durable**
- 20% des fruits cuits HVE

**Intégration de produits issus du commerce équitable (sucre de canne, ananas, bananes, riz, quinoa).**

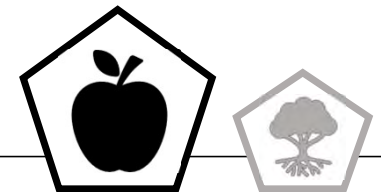
- Détails alimentation issue de l'agriculture biologique :
  - 40% des crudités et 20% des cuisinés hors d'œuvre
  - **80% de viande de bœuf bio**
  - **45% du porc BIO**
  - 100% des ovoproduits BIO
  - 60% de légumes secs BIO et 100% de légumes d'accompagnement BIO
  - 30% des pommes de terre BIO
  - 20% des fromages et laitages BIO
  - 40% de fruits crus et cuits BIO

## Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable

Moyens mis en œuvre pour l'obtention du Label En Cuisine niveau 2 dès la première année et plan de progrès proposé pour atteindre le niveau 3

### Les 3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
<b>+Bio</b>	au moins <b>20% de bio</b> par an	au moins <b>40% de bio</b> par an	au moins <b>60% de bio</b> par an
<b>+Local</b>	<b>Au moins 4</b> composantes bio et locales par mois	<b>Au moins 8</b> composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	<b>Au moins 12</b> composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
<b>+Sain</b>	Pas d'OGM Menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	<b>+ 50%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés  + Formation des cuisiniers	<b>+ 80%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés  + De menus végétariens ou semi-alternatifs
<b>+Durable</b>	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants  Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie  + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents  + Vers le zéro plastique  + Optimisation des tournées de livraison



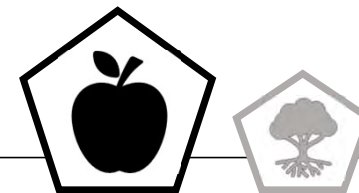


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Certification ECOCERT « En Cuisine » de niveau 2 à compter de la rentrée scolaire de l'année 2023-2024
- ✓ Application des nouvelles exigences du référentiel Ecocert « En Cuisine » applicables à compter du 1er janvier 2023
- ✓ 10 critères doivent être respectés et seront contrôlés par Ecocert sur sites :
  - Au moins 40% des approvisionnements alimentaires sont biologiques
  - Au moins 8 composantes biologiques et locales par mois et 2 ingrédients bio équitables ;
  - Composantes préparées à partir de produits bruts ou peu transformés
  - Limitation des additifs, des huiles hydrogénées et interdiction des denrées étiquetées « OGM » ;
  - Qualité et diversification des protéines ;
  - Consommation de fruits et légumes de saison ;
- ✓ Proposition d'un calendrier de labellisation permettant d'obtenir le niveau 2 du label, ainsi qu'un plan de progrès permettant l'obtention du niveau 3.

Moyens mis en œuvre pour l'obtention du Label En Cuisine niveau 2 dès la première année et plan de progrès proposé pour atteindre le niveau 3

- Au 1<sup>er</sup> septembre 2023 : le candidat s'engage à obtenir le Label ECOCERT 2 avec la mise en œuvre de chacun des items (composantes bio et locales, formation du personnel, limitation de l'utilisation du plastique...).
- Plan de progrès :
  - Evolution vers 60% de produits bio à la 3<sup>ème</sup> année du contrat.
  - Obtention du Label ECOCERT 3 au 1<sup>er</sup> septembre 2026/2027
- Une démarche pour atteindre ECOCERT niveau 3 :
  - Quelle démarche concrète est mis en place pour atteindre le niveau 3 ?



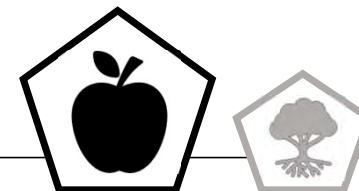


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Certification ECOCERT « En Cuisine » de niveau 2 à compter de la rentrée scolaire de l'année 2023-2024
- ✓ Application des nouvelles exigences du référentiel Ecocert « En Cuisine » applicables à compter du 1er janvier 2023
- ✓ 10 critères doivent être respectés et seront contrôlés par Ecocert sur sites :
  - Au moins 40% des approvisionnements alimentaires sont biologiques
  - Au moins 8 composantes biologiques et locales par mois et 2 ingrédients bio équitables ;
  - Composantes préparées à partir de produits bruts ou peu transformés
  - Limitation des additifs, des huiles hydrogénées et interdiction des denrées étiquetées « OGM » ;
  - Qualité et diversification des protéines ;
  - Consommation de fruits et légumes de saison ;
- ✓ Proposition d'un calendrier de labellisation permettant d'obtenir le niveau 2 du label, ainsi qu'un plan de progrès permettant l'obtention du niveau 3.

Moyens mis en œuvre pour l'obtention du Label En Cuisine niveau 2 dès la première année et plan de progrès proposé pour atteindre le niveau 3

- **Dès la première année du contrat** : engagement à l'obtention du label niveau 2 avec (40% de bio, la mise en place de mesure pour réduire le gaspillage alimentaire, la priorité sur des filières courtes, la valorisation du fait-maison).
- **Plan de progrès** :
  - 40% de bio la première année
  - 60% en année 4 du contrat
- **Une démarche pour atteindre ECOCERT niveau 3** :
  - Partenariat avec **Bio d'ICI** pour valoriser les producteurs bio et locaux et également des coopératives agricoles ou des groupements de producteurs : laiterie de Yenne, la ferme de Crêt Joli, la maison Carrel...
  - Une table ronde annuelle avec les élus et les acteurs du territoire
  - Une convention de volume annuel avec les producteurs

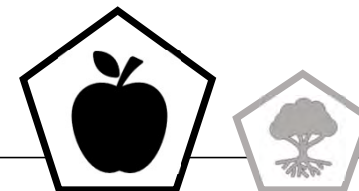


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Déjeuner en 4 ou 5 composantes
- ✓ Respect de l'équilibre alimentaire : crudité, cuité, produit céréalier, plat protidique, produit laitier
- ✓ Respect du GEMRCN
- ✓ Plan alimentaire couvrant 4 semaines pour chaque catégorie de convives
- ✓ Choix entre deux repas :
  - Repas sans viande
  - Repas avec viande et poisson
- ✓ 2 repas ovo-lacto-végétarien par semaine pour tous
- ✓ Élémentaire : un double choix dirigé sur les périphériques (entrée, produit laitier et dessert)
- ✓ Pour le menus avec protéine animale, il sera proposé maximum 2 viandes chaque semaine.

Plan(s) alimentaire(s) et exemples de menus scolaires – 4 ou 5 composantes - sur 4 semaines (4 semaines été + 4 semaines hiver) pour les scolaires/Maisons de l'enfance avec distinction maternelles / élémentaires, pour les profils « sans viande » et « avec viande », avec identification des signes de qualité (devront a minima apparaître sur les menus les signes de qualité « alimentation durable » au sens de l'article 20.4 du Livret 1 du contrat).

- Plan alimentaire en 4 composantes sur 4 semaines (pour les deux périodes) : **partiellement respecté (il manque 2 crudités)**. Les menus respectent les fréquences du GEMRCN.
- Dans les menus, il est proposé un repas de substitution à la viande.
- Il est proposé dans les menus 2 repas ovo-lacto-végétarien par semaine.
- Pour les repas self destiné aux élémentaires, 2 choix sont proposés sur les périphériques.
- Il est indiqué sur les menus : les produits sous labels, les produits locaux, les produits bio et les préparations élaborées en cuisine centrale - **Aucune précision sur les labels utilisés dans les menus (AOP, IGP, Label Rouge...)**.

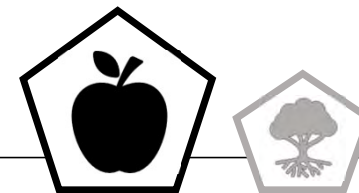


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Déjeuner en 4 ou 5 composantes
- ✓ Respect de l'équilibre alimentaire : crudité, cuité, produit céréalier, plat protidique, produit laitier
- ✓ Respect du GEMRCN
- ✓ Plan alimentaire couvrant 4 semaines pour chaque catégorie de convives
- ✓ Choix entre deux repas :
  - Repas sans viande
  - Repas avec viande et poisson
- ✓ 2 repas ovo-lacto-végétarien par semaine pour tous
- ✓ Élémentaire : un double choix dirigé sur les périphériques (entrée, produit laitier et dessert)
- ✓ Pour le menus avec protéine animale, il sera proposé maximum 2 viandes chaque semaine.

Plan(s) alimentaire(s) et exemples de menus scolaires – 4 ou 5 composantes - sur 4 semaines (4 semaines été + 4 semaines hiver) pour les scolaires/Maisons de l'enfance avec distinction maternelles / élémentaires, pour les profils « sans viande » et « avec viande », avec identification des signes de qualité (devront a minima apparaître sur les menus les signes de qualité « alimentation durable » au sens de l'article 20.4 du Livret 1 du contrat).

- Plan alimentaire en 4 composantes et 5 composantes sur 4 semaines (pour les deux périodes) : les repas sont équilibrés et respectent les fréquences du GEMRCN.
- Il est proposé dans les menus 2 repas ovo-lacto-végétarien par semaine.
- **Engagement du candidat d'un double choix sur les périphériques pour les repas des élémentaires (entrées, desserts, produits laitiers et fruits).**
- **Le candidat s'engage à intégrer un choix de repas sans viande pour les menus scolaires.**
- Dans les menus, il est relevé les produits bio, sous SIQO (Label Rouge, AOP, IGP, pêche durable...), les plats végétarien, les produits locaux et les préparations élaborées en cuisine centrale.

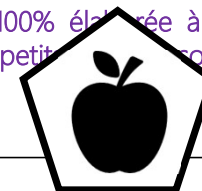


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Pour le déjeuner :
  - Petits (moins de 12 mois) : 3 composantes
  - Moyens (12 à 18 mois) : 4 composantes
  - Grands (18 mois à 3 ans) : 5 composantes
- ✓ Un menu unique est servi aux enfants (petits, moyens, grands), selon le profil de repas retenu (sans viande ou avec viande).
- ✓ Respect de l'équilibre alimentaire : crudité, cuitité, produit céréalier, plat protidique, produit laitier
- ✓ Respect du GEMRCN
- ✓ Plan alimentaire couvrant 4 semaines pour chaque catégorie de convives
- ✓ La texture des repas devra être adapté aux tranches d'âge : texture lisse pour les bébés, texture hachée pour les moyens et petits morceaux pour les grands

Plan(s) alimentaire(s) et exemples de menus Petite Enfance sur 4 semaines (4 semaines été + 4 semaines hiver) avec identification des signes de qualité (devront a minima apparaître sur les menus les signes de qualité « alimentation durable » au sens de l'article 20.4 du Livret 1 du contrat)

- Plan alimentaire en 5 composantes pour les grands, 4 composantes pour les moyens et 3 composantes pour les petits.
- Les menus sont élaborés sur 4 semaines et sur les deux périodes – ils correspondent au plan alimentaire.
- Les menus des grands respectent l'équilibre alimentaire et les fréquences du GEMRCN.
- Le candidat indique avoir la possibilité de proposer des repas de transition pour la petite enfance au tarif de 4,529€ HT.
- Il est proposé pour chaque typologie de convives le choix entre le sans ou avec viande.
- Il est indiqué sur les menus : les produits sous labels, les produits locaux, les produits bio et les préparations élaborées en cuisine centrale - Aucune précision sur les labels utilisés dans les menus (AOP, IGP, Label Rouge...).
- Engagement progressif du candidat concernant les repas mixés : proposition de fourniture de repas préalablement mixé dès le démarrage du contrat - date prévisionnelle de réalisation des mixés sur la cuisine : novembre 2023.
- Le candidat propose des compotes confectionnées avec 100% de produits bruts et frais.
- Le candidat s'engage à proposer dans les menus : 5 fromages locaux par cycle de 4 semaine pour les moyens et 11 fromages par cycle de 4 semaines pour les grands.
- Les légumes en accompagnement sont issus de la légumerie et sont 100% élaborés à partir de produits bruts et frais hormis pour les épinards, haricots verts, brocolis et petits pois qui sont surgelés (10% de produits surgelés).



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Pour le déjeuner :
  - Petits (moins de 12 mois) : 3 composantes
  - Moyens (12 à 18 mois) : 4 composantes
  - Grands (18 mois à 3 ans) : 5 composantes
- ✓ Un menu unique est servi aux enfants (petits, moyens, grands), selon le profil de repas retenu (sans viande ou avec viande).
- ✓ Respect de l'équilibre alimentaire : crudité, cuité, produit céréalier, plat protidique, produit laitier
- ✓ Respect du GEMRCN
- ✓ Plan alimentaire couvrant 4 semaines pour chaque catégorie de convives
- ✓ La texture des repas devra être adapté aux tranches d'âge : texture lisse pour les bébés, texture hachée pour les moyens et petits morceaux pour les grands

Plan(s) alimentaire(s) et exemples de menus Petite Enfance sur 4 semaines (4 semaines été + 4 semaines hiver) avec identification des signes de qualité (devront a minima apparaître sur les menus les signes de qualité « alimentation durable » au sens de l'article 20.4 du Livret 1 du contrat)

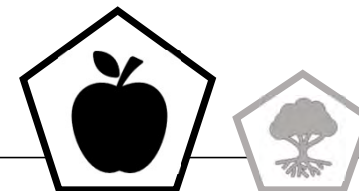
- Plan alimentaire en 5 composantes pour les grands, 4 composantes pour les moyens et 3 composantes pour les petits.
- Les menus sont élaborés sur 4 semaines et sur les deux périodes – ils correspondent au plan alimentaire.
- Les menus des grands respectent l'équilibre alimentaire et les fréquences du GEMRCN.
- Le candidat indique avoir la possibilité de proposer des repas de transition pour la petite enfance.
- Dans les menus, il est relevé les produits bio, sous SIQO (Label Rouge, AOP, IGP, pêche durable...), les plats végétariens, les produits locaux et les préparations élaborées en cuisine centrale.
- Le candidat indique que les textures des aliments seront adaptées en fonction des capacités de mastication et de déglutition de chaque enfant.
- Le candidat s'engage à proposer une formule de type « purée bébé pomme de terre et légumes » pour le repas de transition petite enfance.
- Près de 50% des choix de compotes sont réalisés à partir de 100% de produits frais (pomme fleur orange, pomme banane, pomme cannelle, pomme carotte...) – Le reste est réalisé en mixant des produits frais type pommes avec des produits surgelés.
- Le candidat s'engage à proposer 3 fromages locaux mensuellement pour les moyens et grands.
- Le candidat a fourni une répartition des produits proposés au menu par gamme :
  - 1<sup>ère</sup> gamme : viandes, purée de pommes, purée de pommes de terre, certaines purées de légumes, les féculents et les fruits bruts.
  - Conserves : abricot (pour les purées de fruits)
  - Surgelés : certains fruits des purées de fruits ou légumes (fraise, groseille, mangue, rhubarbe, griotte, ananas, brocolis, épinard) et le poisson.
  - 5<sup>ème</sup> gamme : œufs, certaines purées de légumes et les purées de pruneaux.

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Déjeuner en 5 composantes
- ✓ Possibilité de compléter le repas du déjeuner par un potage (facturation supplémentaire).
- ✓ Dîner en 2 (repas léger) ou 4 composantes (repas complet)
- ✓ Respect de l'équilibre alimentaire : crudité, cuité, produit céréalier, plat protidique, produit laitier
- ✓ Respect du GEMRCN
- ✓ Plan alimentaire couvrant 4 semaines pour chaque catégorie de convives
- ✓ Texture de repas adapté aux personnes âgées
- ✓ Deux choix de repas au déjeuner : menu A ou menu B.
- ✓ Le menu B est un menu « équilibre » : les produits proposés sont sans sucre ajouté, l'apport en sel est limité, le fromage et les pâtisseries sont limités, les desserts de fruit sont privilégiés. Seuls les desserts du dimanche sont communs aux menus A et B.
- ✓ Si un choix est composé de viande le deuxième devra systématiquement proposer une alternative à la viande.
- ✓ Une fois par semaine, cette alternative sera ovo-lacto-végétarienne.

Plan(s) alimentaire(s) et exemples de menus (déjeuners et dîners) sur 4 semaines (4 semaines été + 4 semaines hiver) pour les convives du CCAS avec la présentation du double choix pour le déjeuner, pour les repas standards et les régimes, et l'identification des signes de qualité (devront a minima apparaître sur les menus les signes de qualité « alimentation durable » au sens de l'article 20.4 du Livret 1 du contrat).

- Les plans alimentaires des déjeuners et dîners n'ont pas été communiqués.
- Le candidat propose un menu A et un menu B pour le déjeuner en 5 composantes ainsi qu'un repas léger (en 2 composantes) et complet (4 composantes) pour le dîner.
- Les menus sont élaborés sur la période estivale et la période hivernale.
- Le déjeuner B respecte partiellement l'équilibre alimentaire : manque 4 crudités.
- Le candidat s'engage à proposer un repas dit « équilibre » pour le menu B soit un repas sans sucre ajouté, limité en sel, en fromage et en pâtisserie.
- Le déjeuner A propose tous les jours de la viande et le menu B du poisson 6/7.
- Il est proposé une fois par semaine sur le déjeuner B un repas ovo-lacto-végétarien.
- Il est indiqué sur les menus : les produits sous labels, les produits locaux, les produits bio et les préparations élaborées en cuisine centrale - Aucune précision sur les labels utilisés n'est indiqué dans les menus (AOP, IGP, Label Rouge...).
- Le candidat s'engage à proposer des régimes adaptés type sans sel, diabétique, sans porc, sans poisson et facile à manger.
- Le candidat s'engage à adapter les textures des repas pour les personnes âgées

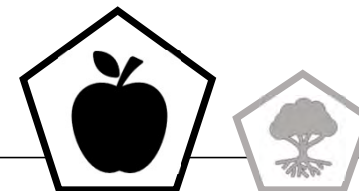


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Déjeuner en 5 composantes
- ✓ Possibilité de compléter le repas du déjeuner par un potage (facturation supplémentaire).
- ✓ Dîner en 2 (repas léger) ou 4 composantes (repas complet)
- ✓ Respect de l'équilibre alimentaire : crudité, cuité, produit céréalier, plat protidique, produit laitier
- ✓ Respect du GEMRCN
- ✓ Plan alimentaire couvrant 4 semaines pour chaque catégorie de convives
- ✓ Texture de repas adapté aux personnes âgées
- ✓ Deux choix de repas au déjeuner : menu A ou menu B.
- ✓ Le menu B est un menu « équilibre » : les produits proposés sont sans sucre ajouté, l'apport en sel est limité, le fromage et les pâtisseries sont limités, les desserts de fruit sont privilégiés. Seuls les desserts du dimanche sont communs aux menus A et B.
- ✓ Si un choix est composé de viande le deuxième devra systématiquement proposer une alternative à la viande.
- ✓ Une fois par semaine, cette alternative sera ovo-lacto-végétarienne.

Plan(s) alimentaire(s) et exemples de menus (déjeuners et dîners) sur 4 semaines (4 semaines été + 4 semaines hiver) pour les convives du CCAS avec la présentation du double choix pour le déjeuner, pour les repas standards et les régimes, et l'identification des signes de qualité (devront a minima apparaître sur les menus les signes de qualité « alimentation durable » au sens de l'article 20.4 du Livret 1 du contrat).

- Plan alimentaire des déjeuners A et B en 5 composantes et des dîners complets en 4 composantes et légers en 2 composantes sur le cycle estival et hivernal ont été communiqués.
- Les menus respectent l'équilibre alimentaire et le GEMRCN.
- Le candidat s'engage à proposer un menu dit « équilibre » sur l'une des propositions, soit sans sucre ajoutés, limitation fromage et pâtisserie.
- Une alternative sans viande est proposée chaque jour dans un des menus déjeuner dont un repas ovo-lacto-végétarien par semaine.
- Le candidat s'engage à adapter les textures des repas (textures molles, tendre ou plus croquantes) et à proposer des produits qui facilitent la découpe.
- Le candidat propose des alimentations adaptées aux différents régimes (hyposodé, diabétique et pauvre en graisses).
- Le repas du dimanche est un repas gourmand (repas traditionnel et pâtisserie).
- Des pâtisseries élaborées en cuisine centrale seront proposées tous les 15 jours.





### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

✓ En général :

En sus des fêtes calendaires (noël, pâques, épiphany, chandeleur), un menu à thème est proposé a minima une fois par mois pour le scolaire et les personnes âgées et une fois par trimestre pour la petite enfance.

✓ Personnes âgées :

- Une animation atelier est prévu a minima une fois par trimestre pour chaque résidence.
- Les anniversaires du mois seront fêtés chaque mois pour les résidents.
- Des gâteaux d'anniversaire individuels sont proposés aux bénéficiaires du portage le jour de leur anniversaire.

✓ Des décorations et/ou supports d'animation doivent être fournis pour chaque salle de restaurant

✓ Animation dans le domaine de la nutrition et de la lutte contre l'obésité, interventions des producteurs locaux.

✓ Présence d'une diététicienne lors des animations

Programme des animations dédié aux convives sur une année complète (nombre, typologie d'animations, modalités de mise en œuvre...)

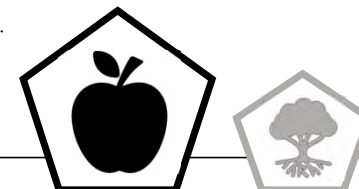
- Transmission d'un calendrier d'animations : 1 animation prévue chaque mois.
- Le calendrier est élaboré sur les fêtes calendaires (chandeleur, pâques...) et la thématique de l'année (les jeux olympiques 2024) pour les enfants et thématiques spécifiques (fête des grands-mères, beaujolais nouveau...) pour les personnes âgées.
- Mise en place d'un kit de décoration et d'affiches pour chaque salle de restauration

#### Scolaire :

- Différentes animations mises en place :
  - o repas à thème sur la découverte des goûts et des saveurs, en plus du calendrier (menu Tex Mex, menu Tartiflette...),
  - o Semaine du goût,
  - o 1 repas pédagogique par site sur les thèmes suivant : lutte contre le gaspillage alimentaire, nourriture saine... avec des supports d'animation (jeu de l'oie, animation petit déjeuner...),
  - o 1 animation smoothie bike par site : sensibilisation au gaspillage alimentaire.
- Mise en place d'intervention diététique sur le thème de l'équilibre alimentaire
- Déploiement d'une signalisation sur les selfs et affichages de menus.

#### Personnes âgées :

- Mise en place de repas festifs (barbecue, semaine bleue, semaine du goût...).
- Petites attentions au 1<sup>er</sup> mai et pour la fête des grands-mères.





### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ En général :  
En sus des fêtes calendaires (noël, pâques, épiphany, chandeleur), un menu à thème est proposé a minima une fois par mois pour le scolaire et les personnes âgées et une fois par trimestre pour la petite enfance.
- ✓ Personnes âgées :
  - Une animation atelier est prévu a minima une fois par trimestre pour chaque résidence.
  - Les anniversaires du mois seront fêtés chaque mois pour les résidents.
  - Des gâteaux d'anniversaire individuels sont proposés aux bénéficiaires du portage le jour de leur anniversaire.
- ✓ Des décorations et/ou supports d'animation doivent être fournis pour chaque salle de restaurant
- ✓ Animation dans le domaine de la nutrition et de la lutte contre l'obésité, interventions des producteurs locaux.
- ✓ Présence d'une diététicienne lors des animations

Document strictement confidentiel - Ne pas diffuser

Programme des animations dédié aux convives sur une année complète (nombre, typologie d'animations modalités de mise en œuvre...)

#### • Scolaires :

- Différentes animations proposées :
  - o 30 repas à thème et fêtes calendaires (mission planète, mission anti-gaspi...)
  - o 3 ateliers gourmands
  - o **3 animations de sensibilisation au gaspillage en partenariat avec Les Epigées et popex.**
- Projet d'animation avec la structure local POPEX pour la création de jardins pédagogiques.
- Accompagnement à la mise en place des animations (guide opérationnel).
- Déploiement de supports d'animation d'éducation alimentaire sur les sites

#### • Petite enfance :

- Différentes animations proposées :
  - o Des animations pour les repas de fêtes calendaires (noël, chandeleur, pâques...)
  - o 5 animations à travers la découverte des 5 sens
  - o Des animations sur la découverte des goûts
  - o Visites du compost sur la cuisine centrale pour les plus grands
- Mise en place d'un kit d'animations spécifiques aux découvertes culinaires.

#### • Personnes âgées :

- Différentes animations proposées :
  - o 12 animations pour les repas de fêtes (Beaujolais Nouveau, fêtes des mères, fête nationale...)
  - o Club des dégustateurs : les consommateurs testent de nouvelles recettes
  - o Visite une fois / trimestre d'un chef ou d'une diététicienne pour échanger
  - o Animations intergénérationnelles

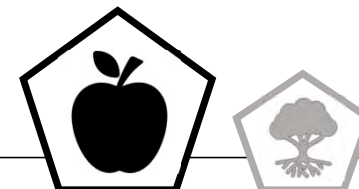
Petites attentions pour les convives du portage à domicile : muguet le 1<sup>er</sup> mai, crêpe dessert pour la chandeleur, carte et pâtisserie à leur anniversaire, magnet...

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Les goûters des petits comporteront 2 composantes :
  - Fruit cuit
  - Un laitage adapté
- ✓ Les goûters des moyens et des grands comporteront 3 composantes :
  - Produit laitier : laitage ou fromage
  - Fruit : compote ou fruit
  - Complément céréalier : pains variés de boulanger, pains au lait ou brioches avec barre de chocolat noir ou lait, beurre, miel, pâte à tartiner, confiture (pas de conditionnement individuel)

### Exemples de goûters sur 5 semaines (à intégrer au plan de menus identifié au point précédent).

- Transmission de 5 semaines de goûters pour les grands en 3 composantes ( fruits, produit laitier et produit céréalier chaque jour).
- Transmission de 5 semaines de goûters pour les petits en 2 composantes ( fruits et produit laitier chaque jour).
- **5 propositions de gâteaux du chef par mois.**
- Proposition d'un gâteau élaboré en cuisine centrale

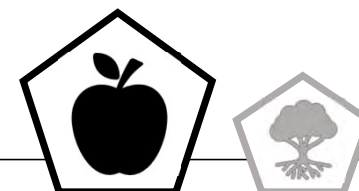


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Les goûters des petits comporteront 2 composantes :
  - Fruit cuit
  - Un laitage adapté
- ✓ Les goûters des moyens et des grands comporteront 3 composantes :
  - Produit laitier : laitage ou fromage
  - Fruit : compote ou fruit
  - Complément cérééalier : pains variés de boulanger, pains au lait ou brioches avec barre de chocolat noir ou lait, beurre, miel, pâte à tartiner, confiture (pas de conditionnement individuel)

### Exemples de goûters sur 5 semaines (à intégrer au plan de menus identifié au point précédent).

- Transmission de 4 semaines de goûters pour les grands en 3 composantes ( fruits, produit laitier et produit cérééalier chaque jour).
- Transmission de 4 semaines de goûters pour les petits en 2 composantes ( fruits et produit laitier chaque jour).
- **Le candidat propose d'intégrer 1 ou 2 gâteaux du chef par semaine pour le goûter.**

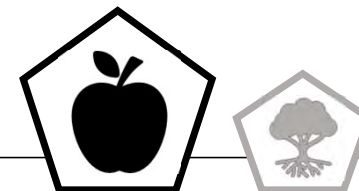


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Pique nique en 4 ou 5 composantes :
  - Hors d'œuvre,
  - Un plat principal présenté individuellement (sandwich, viande froide, pizza, etc.) sans viande et accompagnement (pommes chips, ...),
  - Un produit laitier,
  - Un dessert,
  
- ✓ Pique nique en 5 composantes pour les grands de la petite enfance :
  - Hors d'œuvre
  - Un plat principal présenté individuellement (sandwich, viande froide, pizza, etc.) sans porc et un accompagnement (pommes chips, ...),
  - Un produit laitier
  - Un dessert
  
- ✓ Des pique-niques sont proposés pour les convives inscrits pour le profil « sans viande ».
  
- ✓ Les pique-niques sont d'une valeur nutritionnelle identique à celle des repas habituels.

**Exemples de pique-niques sur 4 semaines** (quatre (4) exemples de menus type pique-nique, pour les profils « sans viande » et « avec viande », conformément à l'article 15.3 du Livret 2 du contrat);

- Transmission de 5 exemples de pique-nique pour les convives scolaire et petite enfance en 5 composantes.
- Il est proposé un repas avec et sans viande.
- Proposition d'une formule « sac à dos » : dispensé de froid (type tortillas, gressins, pain, chips...) et de formule « repas froids » .

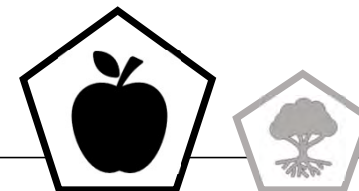


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Pique nique en 4 ou 5 composantes :
  - Hors d'œuvre,
  - Un plat principal présenté individuellement (sandwich, viande froide, pizza, etc.) sans viande et accompagnement (pommes chips, ...),
  - Un produit laitier,
  - Un dessert,
  
- ✓ Pique nique en 5 composantes pour les grands de la petite enfance :
  - Hors d'œuvre
  - Un plat principal présenté individuellement (sandwich, viande froide, pizza, etc.) sans porc et un accompagnement (pommes chips, ...),
  - Un produit laitier
  - Un dessert
  
- ✓ Des pique-niques sont proposés pour les convives inscrits pour le profil « sans viande ».
  
- ✓ Les pique-niques sont d'une valeur nutritionnelle identique à celle des repas habituels.

**Exemples de pique-niques sur 4 semaines** (quatre (4) exemples de menus type pique-nique, pour les profils « sans viande » et « avec viande », conformément à l'article 15.3 du Livret 2 du contrat);

- Transmission de 5 exemples de pique-nique pour les convives scolaire et petite enfance en 5 composantes.
- Il est proposé une substitution à la viande lorsque de la viande est proposé au pique-nique.

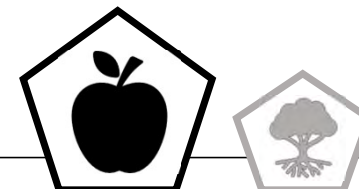


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Menu végétarien : 2/semaine pour les scolaires
- ✓ Proposition d'un repas ovo-lacto-végétarien au moins une fois par semaine, pour tous
- ✓ CCAS : une alternative ovo-lacto-végétarienne par semaine
- ✓ Variété et qualité des recettes végétariennes
- ✓ Suppression du soja
- ✓ Equilibre nutritionnel de repas végétarien (GRCN 2019)

Engagement sur la qualité et la diversité des repas végétariens : catalogue de recettes, fiches de recettes, modes de production spécifiques,

- Transmission de 24 recettes végétariennes à base de céréales associées à des légumes secs, de fromage et d'œuf.
- 70% des recettes proposées sont élaborées en cuisine centrale.
- Parmi les 24 recettes 5 sont issus de l'industrie agro-alimentaire ( nuggets de blé, pané blé tomates mozzarella, galettes bio céréales...).
- **Le candidat indique ne pas proposer de recettes à base de soja comme indiqué dans le cahier des charges.**

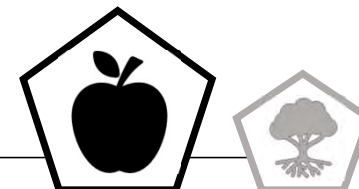


## RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Menu végétarien : 2/semaine pour les scolaires
- ✓ Proposition d'un repas ovo-lacto-végétarien au moins une fois par semaine, pour tous
- ✓ CCAS : une alternative ovo-lacto-végétarienne par semaine
- ✓ Variété et qualité des recettes végétariennes
- ✓ Suppression du soja
- ✓ Equilibre nutritionnel de repas végétarien (GRCN 2019)

Engagement sur la qualité et la diversité des repas végétariens : catalogue de recettes, fiches de recettes, modes de production spécifiques,

- Le candidat a communiqué un catalogue de 27 recettes végétariennes « élaborées en cuisine centrale ».
- 100% des recettes ne contiennent pas de soja
- Le candidat indique que son offre intègre 70% de recette dit « maison » et 30% de recettes issues de l'industrie agroalimentaire.

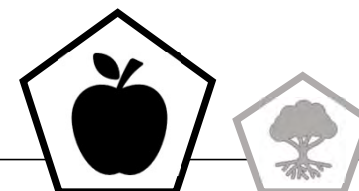


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Variété et qualité des recettes végétariennes
- ✓ Suppression du soja
- ✓ Equilibre nutritionnel de repas végétarien (GRCN 2019)
- ✓ Les recettes doivent présenter un rapport P/L>1.

### Plan pluriannuel de diversification des protéines

- Le candidat propose des recettes végétariennes à base de fromage œuf et également en associant les légumes secs aux céréales.
- Il s'engage à atteindre un rapport P/L>1.
- **Le candidat indique les moyens mis en œuvre pour la diversification des recettes végétariennes :**
  - Une 10aines de recettes végétariennes chaque année créées par les diététiciennes et validées par les cuisiniers et convives.
  - Formations régulières des cuisiniers autour du végétarien (connaître les différentes typologies de régimes alimentaires, comprendre les enjeux de la mise en place des menus végétariens...) – **Quelle est la fréquence des formations ? Des formations sont-elles proposées au personnel sur office ?**
  - Sensibilisation des convives par le biais d'animations et d'affiches



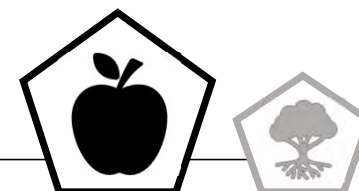


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Variété et qualité des recettes végétariennes
- ✓ Suppression du soja
- ✓ Equilibre nutritionnel de repas végétarien (GRCN 2019)
- ✓ Les recettes doivent présenter un rapport P/L > 1.

### Plan pluriannuel de diversification des protéines

- Guide opérationnel : SO'VEGGIE comprenant les 50 ingrédients peu connus et ayant une valeur nutritionnelles intéressantes d'un point de vue nutritionnel et environnemental.
- Partenariat avec un chef pour améliorer les recettes végétariennes :
  - Mise en place de formations des chefs de cuisine : 2 fois /an
  - Construction d'une recette typique entre les équipes et le chef
  - Proposition d'une animation annuelle pour mise en valeur sur les restaurants scolaires
- Proposition de 2 sessions annuelles de formations sur les repas végétariens (sans surcoût) lors des sessions de rencontres bi-annuelles avec le personnel d'office. Les thématiques proposées sont : la mise en valeur des plats, la connaissance des produits et leurs provenances, dégustation et partage de recettes végétariennes. Intervention de la diététicienne et des équipes cuisinantes lors de ces réunions.

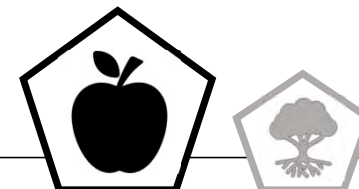


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Un outil (du type relevé quotidien) est mis à disposition des personnels des offices
- ✓ Une enquête de satisfaction est réalisée a minima une fois par an auprès de la totalité des convives.
- ✓ Scolaire et petite enfance : le suivi et l'analyse statistique des résultats sont de la responsabilité du délégataire ; ils sont présentés à la Ville a minima lors des commissions des menus

Engagements portant sur les modalités de recueil et de suivi de la satisfaction de chacune des typologies de convives.

- Mise en place de support de sondage, adapté à chaque typologie de convive avec plan d'amélioration (adaptation des recettes, grammages...). – **les enquêtes de satisfaction sont mises en place une fois par mois sous deux formes :**
  - **Enquête réalisée par la diététicienne sur site**
  - **Enquête sous format papier distribuée aux convives pour évaluer différents items**
- Déploiement chaque semaine sur chacun des sites, d'une fiche de suivi de la prestation pour ajouter des remarques sur la prestation- fiches adaptées aux scolaires et aux personnes âgées.
- Application WeLunch pour permettre l'étude des retours de la prestation (commenter le menus, le plat du jour..).
- **Des commissions menus sont proposées par le candidat :**
  - o Pour la petite enfance : tous les deux mois
  - o Pour les scolaires : entre chaque cycle de menus, bimestriel
  - o Pour les personnes âgées : tous les mois



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Un outil (du type relevé quotidien) est mis à disposition des personnels des offices
- ✓ Une enquête de satisfaction est réalisée a minima une fois par an auprès de la totalité des convives.
- ✓ Scolaire et petite enfance : le suivi et l'analyse statistique des résultats sont de la responsabilité du délégataire ; ils sont présentés à la Ville a minima lors des commissions des menus

Engagements portant sur les modalités de recueil et de suivi de la satisfaction de chacune des typologies de convives.

#### Scolaires :

- Le suivi C'MON GOUT est un dispositif qui mesure les quantités consommées par les enfants, avec une synthèse et la mise en place d'actions correctives adaptées.
- Différents dispositifs sont déployés pour évaluer la qualité des repas par les enfants :
  - o Enquête annuelle par un organisme professionnel indépendant
  - o Commission restauration

#### Personnes âgées :

- Le suivi de la satisfaction est réalisé en sondant :
  - o les agents du portage : notes et évaluation selon les remarques
  - o les personnes âgées : questionnaire de satisfaction annuel

Engagement du candidat à réaliser un suivi des clients qui quittent le service de portage à domicile via une enquête multicanale (téléphonique et questionnaire de satisfaction) menée la responsable clientèle.

SO' HAPPY : une application mobile de communication (menus scolaires, actualités à la cantine, animations...) ou la mise en place d'un formulaire papier remis aux agents de livraison du portage à domicile 2 fois/an

Proposition d'un pack de communication SO'LOCAL avec des articles d'informations généraux et personnalisés (article sur les produits, l'actualité des partenaires...), une brochure en début d'année scolaire pour les familles et un kit de bienvenue pour les personnes âgées.



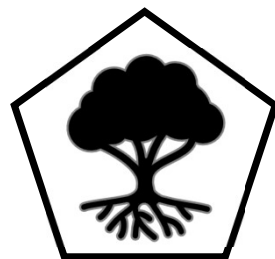
## Notation du sous critère : Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable

NOTATION DE LA VALEUR TECHNIQUE	SHCB	SODEXO
	Note /10	Note /10
Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable		
Note du sous-critère /10	5,71	6,43
Note pondérée du sous-critère /40	22,86	25,71

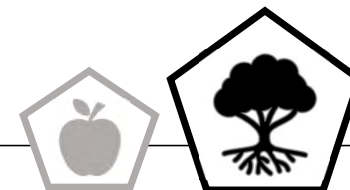
## E X A M E N T E C H N I Q U E



Structuration du mémoire technique, valant  
sous-critère de la valeur technique de l'offre



Organisation des prestations et  
gestion environnementale



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Scolaire : la livraison des repas doit s'effectuer à J au plus tard à 9H30
- ✓ Petite enfance et CCAS hormis le portage à domicile : livraison en dehors des heures de service.
- ✓ Dans le cas particulier de la Souris Verte, : la livraison se fera impérativement avant 7h30.

TOURNÉE 1		TOURNÉE 2	
Waldeck Rousseau	1	Joppet (Simone Veil)	1
Bellevue	2	Ma Joie	2
Pain d'Épice	3	La Farandole	3
Biollay	4	Pasteur	4
Haut Maché	5	La Calamine	5
Jean Rostand	6	Les Marmottons	6
Les Petits Mas	7	La Souris Verte	7
Jacques Prévert	8	Caffe	8
Chantemerle	9	Jean Jaurès	9
Chantemerle	10	A Petits Pas	10
Pommerai	11	Stade maternelle	11
Madeleine Rebérioux	12	Stade élémentaire	12
Pré de l'Ane	13	Chambéry-le-Vieux	13
Combes	14	Vert Bois	14
La Sauvageonne	15	Grenouillère	15
Mollard	16	L'Arche des Galopins	16
		Châtaigniers	17
		L'Ile aux Trésors	18

**Modalités de livraison des repas**, par typologie de convives. Le candidat transmet, dans ce cadre, un plan de tournées de livraison.

• Scolaires :

La livraison est prévue avant 9h30 hors et pendant les périodes scolaires et mercredis.

• Petite enfance :

La livraison est prévue avant 7h30.

• Résidence Autonomie :

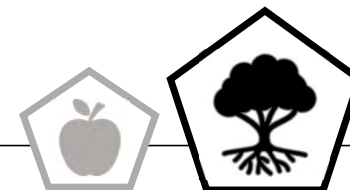
La livraison est prévue avant 11h.

Le candidat a fourni 2 plans de tournée afin de livrer l'ensemble des sites – il a fourni un planning de passage approximatif sur chacun des sites (entre 5h et 8h40).

Deux chauffeurs formés sur ses tournées avec un véhicule supplémentaire en cas de panne.

Les camions de livraison sont équipés de pneus neige et chaîne, d'un outil de géolocalisation et d'éco-conduite ainsi que d'un système d'enregistrement des températures.

TOURSOLVER : application pour connaître en temps réel l'avancée des livraisons.



## Organisation des prestations et gestion environnementale

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Scolaire : la livraison des repas doit s'effectuer à J au plus tard à 9H30
- ✓ Petite enfance et CCAS hormis le portage à domicile : livraison en dehors des heures de service.
- ✓ Dans le cas particulier de la Souris Verte, : la livraison se fera impérativement avant 7h30.

Modalités de livraison des repas, par typologie de convives. Le candidat transmet, dans ce cadre, un plan de tournées de livraison.

#### • Scolaires :

Tournée 1

LMJV : Entre 5h30 et 7h45 - Mercredi : 5h45 à 10h15

Tournée 2 :

LMJV : 5h45 à 9h20 – absence de livraison le mercredi

#### • Petite enfance :

Tournée 1

LMJV : 6h20 à 8h - Mercredi : 6h20 à 9h

Tournée 2

LMJV : 6h40 à 8h30 – absence de livraison le mercredi

La souris verte est systématiquement livrée en premier : 6h20

#### • Résidence Autonomie :

Tournée 2

LMMJV : 13h15 et 13h40

- Le candidat s'engage à mettre en place 2 tournées de livraison avec deux livreurs pour l'ensemble des sites entre 5h30 et 9h30 en période scolaire, hors Résidences autonomie.
- Il a transmis 2 tableaux des tournées pour la semaine et 2 pour le mercredi avec en mention les horaires approximatifs de passage sur chacun des sites.
- Véhicules de livraison : 2 camions GNV, équipés de sondes de température numériques.
- Mise en place d'un protocole de sécurité écrit pour toutes les opérations de chargement ou de déchargement (extrait du protocole de sécurité transmis par le candidat).

TOURNEE 1		
CUISINE CENTRALE	7300 Chambéry 300 Boulevard de Saint-Romain	04 78 69 70 46
SIMONE VEIL	7300 Chambéry Rue Dreyfus de Sublime	06 50 64 71 73
PAETEUR	7300 Chambéry 11 Rue de la Banque	06 50 61 72 61
CAFFE	7300 Chambéry 61 place Caffé	06 50 64 67 73
WALDECK ROUSSEAU	7300 Chambéry 37 rue Waldeck Rousseau	06 50 61 70 57
LA SOURIS VERTE	7300 Chambéry 18 Rue de Séverine	06 70 60 57 38
LES MAMMÉTIONS	7300 Chambéry Rue de St. Catherine	06 70 70 61 66
APETITS PAS	7300 Chambéry Montée Valence	06 70 64 57 57
HAUT MACHE	7300 Chambéry 895 Faidroug Marie	07 50 70 54 56
BOLLAY	7300 Chambéry 21 Rue Jean Toillidou	07 50 70 54 56
PAR D'EPICES	7300 Chambéry 301 Rue de Salins	06 70 69 62 58
BELLEVEUE	7300 Chambéry 30 rue Emile Combes	06 50 64 61 74
LA FARAUDOLE	7300 Chambéry avenue du Docteur deFrancisco	04 78 69 70 46
CUISINE CENTRALE	7300 Chambéry 300 Boulevard de Saint-Romain	04 78 69 70 46
COMPTAGE		

TOURNEE 2		
CUISINE CENTRALE	7300 Chambéry 300 Boulevard de Saint-Romain	04 78 69 70 46
JEAN JAURES	7300 Chambéry 200 Rue de Jean Pottier	07 50 53 59 30
STADE MAJ / ELEM	7300 Chambéry 240 Avenue Albert Luchini	06 50 61 61 30
JACQUES PREVERT	7300 Chambéry 120 Rue Jacques Prevert	06 50 61 61 07
JEAN RUSTAND	7300 Chambéry 801 Avenue Général Carter	06 50 61 61 24
LES PETITS MARS	7300 Chambéry 26 Allée de Fédéric	06 70 69 60 40
CHARENTAULE	7300 Chambéry 313 Rue Saint-Omer	06 70 69 60 56
USINE LEVY TRAIL	7300 Chambéry 261 Boulevard de Saint-Romain	04 78 69 70 46
CHARENTAULE LE MEUS	7300 Chambéry 1 place Paul Vanier	06 50 61 61 03
CHARENTAULE	7300 Chambéry 500 rue Jean-Paul Sartre	07 50 69 61 50
SAUVAGEONNE	18 rue du port de Fécamp, 7300 Chambéry	04 78 70 62 20
MARCHE DES SALONS	500 Rue de Fécamp, 7300 Chambéry	04 78 70 62 20
LE AUX TRISORS	140 rue du grand cormier, 7300 Chambéry	04 78 70 62 20
MOLAND	Espace de Senneville 7300 Chambéry	06 50 61 60 67
CHARENTAULE	7300 Chambéry Rue de Charentaule	06 50 61 61 03

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

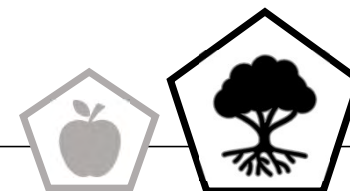
- ✓ Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (réemploi des gobelets, des couverts, des assiettes et des récipients utilisés dans le cadre d'un service de portage quotidien de repas à domicile etc.)
- ✓ Le Délégué aura à sa charge le nettoyage des contenants réemployables.
- ✓ Le Délégué conseille le CCAS dans la mise en place de circuits logistiques de récupération des contenants.

**Modalités de récupération des contenants réemployables** auprès des bénéficiaires du portage en cas de déploiement desdits Ville et CCAS de Chambéry – Règlement de consultation DSP Restauration Scolaire et municipale 22 contenants et dans le cas où ladite récupération serait à la charge du délégataire.

Le candidat indique avoir la possibilité d'accompagner la Ville et le CCAS dans un circuit logistique pour la récupération des contenants réemployables auprès des usagers.

Le candidat préconise 3 jeux de contenants par usagers soit **(ce nombre de jeux est non compatible avec une livraison le week-end)** :

- Livraison du repas par le CCAS
- Récupération du contenant par le CCAS du repas précédent
- Remise à disposition du contenant par le CCAS à la cuisine centrale pour réutilisation à J+1



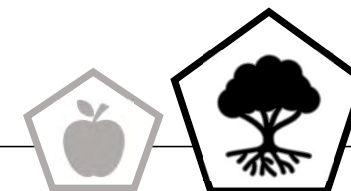


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (réemploi des gobelets, des couverts, des assiettes et des récipients utilisés dans le cadre d'un service de portage quotidien de repas à domicile etc.)
- ✓ Le Délégué aura à sa charge le nettoyage des contenants réemployables.
- ✓ Le Délégué conseille le CCAS dans la mise en place de circuits logistiques de récupération des contenants.

Modalités de récupération des contenants réemployables auprès des bénéficiaires du portage en cas de déploiement desdits Ville et CCAS de Chambéry – Règlement de consultation DSP Restauration Scolaire et municipale 22 contenants et dans le cas où ladite récupération serait à la charge du délégataire.

- Le candidat indique être en capacité de proposer des contenants réemployables pour le portage à domicile.
- Souhait d'échanger avec la Ville sur cette piste de réflexion qui aura des impacts sanitaires, économiques et humains.
- Le candidat indique qu'il accompagnera le CCAS dans sa réflexion sur la mise en place de circuits logistiques.
- Dîner Chef de la marque française Tech innov : conditionnement isotherme refermant de la vaisselle en porcelaine, qui peut être récupérée, lavée et réutilisée.
- Impact RH en cuisine de la mise en œuvre des conditionnements réemployables : +2ETP (+64 000 €, soit +2,12 € par repas portage environ)



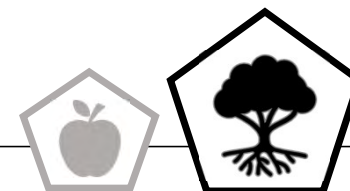
### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

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

### Identification du référent affecté au contrat (profil, expérience, temps d'affectation...)

Le candidat a identifié 2 référents dans son offre :

- Le directeur Régional affecté à 25%, avec 28 ans d'expérience dans la restauration traditionnelle et 22 ans en restauration collective.
- La Responsable développement et fidélisation, 5 ans d'expérience dans la restauration collective dont 3 ans pour ce poste.



## Organisation des prestations et gestion environnementale



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

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

### Identification du référent affecté au contrat (profil, expérience, temps d'affectation...)

Le candidat identifie un référent principal affecté au contrat : Directrice de la Cuisine Centrale  
Le curriculum vitae du référent a été transmis par le candidat

#### Atout

- Rencontre et développe les différents partenaires locaux.

#### Missions

- Représentant auprès de la Ville et interlocutrice privilégiée
- Garante du respect des engagements contractuels
- Veille à la mise en œuvre des principes éthiques du management pour tous les collaborateurs
- Participe aux commissions des menus et réunions de concertation
- Force de proposition et de solutions innovantes
- Accompagne la Ville sur dans ses actions en tant que partenaire professionnel
- Garante de l'efficacité du reporting donné à la Ville
- Apporte à la Ville toutes les informations nécessaires à l'évaluation de leur performance

+ Responsable chargé du suivi du contrat et des restaurants scolaires, adjointe de la Directrice de la cuisine centrale : garante d'une prestation de qualité et du suivi des restaurants scolaires pour la Ville  
Présente 4 jours par semaine

+ Diététicienne / animatrice (35h) : assure la qualité de l'offre alimentaire, le suivi précis des indicateurs et le reporting

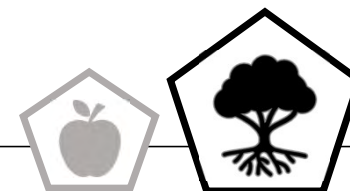
+ Equipe en soutien : Directeur Régional, Chargée de mission achats de proximité, Responsable qualité, Gestionnaire des Ressources Humaines

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

Sans objet

Présentation détaillée de l'organisation en cuisine centrale.

- Sur la cuisine centrale 16 dénominations de poste en CDI ( responsable de production, plongeur, cuisiniers, magasinier...), ainsi que des employés de restauration.
- Transmission par le candidat de l'organigramme, soit **33 postes sur la cuisine centrale**.
- **Le candidat indique 17 postes soit 16,85 ETP dans le cadre de la DSP.**
- **Le candidat mentionne 3 postes réservés aux repas tiers.**
- Transmission d'un organigramme pour la direction régionale et des services supports au groupe
- La production du scolaire et de la petite enfance est réalisée à J+1 et J+3 pour le lundi.
- La production pour les personnes âgées est réalisée en J+1, J+2 le jeudi et J+3 le lundi et dimanche.
- Le candidat s'engage à reprendre l'ensemble du personnel affecté à la cuisine centrale de Chambéry, **il s'engage à mettre en place le changement sur 3 semaines avant le démarrage :**
  - Réunion d'information avant le commencement
  - Envoi au service RH des informations sur le personnel à reprendre
  - Entretien individuel avec les équipes encadrante sur le nouveau marché
  - Etablissement d'un planning de formation et signature des contrats

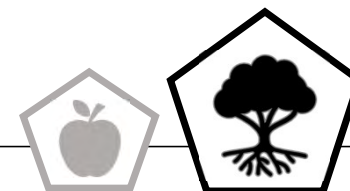


## RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

Sans objet

Présentation détaillée de l'organisation en cuisine centrale.

- Le candidat a transmis un organigramme détaillé de la cuisine centrale : **18,86 ETP (directrice d'exploitation, magasinier, cuisiniers, chauffeurs-livreurs...)+ 1 embauche d'employé de restauration.**
- **Poste de légumier en partenariat avec ESAT les Chataigniers**
- Transmission des missions du chef de production, des cuisiniers, des aides de services et des chauffeurs-livreurs
- Partenariat avec un acteur du territoire : ESAT des Châtaigniers – le candidat s'engage à recruter un employé de restauration en 35H en insertion.
- **Le candidat a fourni un planning de production sur la cuisine centrale précisant les horaires de production pour chaque catégorie de convives.**



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué assure la formation de l'ensemble du personnel (cuisine centrale) et celui du Délégué affecté au service de la restauration (satellites).
- ✓ Personnel cuisine centrale : plusieurs thèmes de formation par an.
- ✓ Personnel des offices scolaires : les thématiques de formations : sécurité alimentaire a minima à chaque rentrée scolaire pour le personnel des offices scolaires, la mise en valeur des plats, utilisation de l'ensemble du matériel, développement durable.
- ✓ Coordonnateurs des écoles : 1 fois par an sur le développement durable, l'éducation nutritionnelle
- ✓ Personnel crèche et CCAS : 1 fois/an sur l'hygiène, la remise en température...

### Programme pluriannuel de formation des personnels du Délégué et du Délégué

Le candidat a fourni un tableau de formation de l'ensemble du personnel sur les 5 prochaines années :

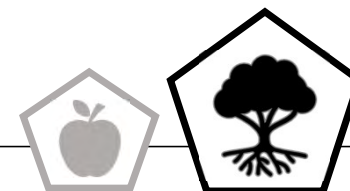
- Equilibre alimentaire : 1 fois /an
- HACCP : 1 fois / an
- ECOCERT : une fois / an pour les 3 première année du marché
- **PMMS : 2 fois /an.**
- Lutte contre le gaspillage alimentaire : 2 fois sur 5 ans.
- Produits proposés (EGalim, circuits-courts...) : 1 fois/an

Un livret est remis au personnel à chaque fin de formation.

Un organisme de formation certifié organise les sessions de formation.

Pour les collaborateurs sur les satellites : des formations seront réalisées sur l'aide à la préparation de nouvelles recettes et produits.

Le candidat a signé une clause à la réinsertion et de lutte contre la discrimination.



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué assure la formation de l'ensemble du personnel (cuisine centrale) et celui du Délégué affecté au service de la restauration (satellites).
- ✓ Personnel cuisine centrale : plusieurs thèmes de formation par an.
- ✓ Personnel des offices scolaires : les thématiques de formations : sécurité alimentaire a minima à chaque rentrée scolaire pour le personnel des offices scolaires, la mise en valeur des plats, utilisation de l'ensemble du matériel, développement durable.
- ✓ Coordonnateurs des écoles : 1 fois par an sur le développement durable, l'éducation nutritionnelle
- ✓ Personnel crèche et CCAS : 1 fois/an sur l'hygiène, la remise en température...

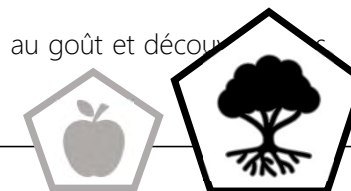
### Programme pluriannuel de formation des personnels du Délégué et du Délégué

- Les formations du personnel sur office :
  - Les fondamentaux (écogestes...) : 4 heures /an
  - La sécurité au travail : 4 heures/an
  - Le service (procédure et fonctionnement) : 4 heures étalé sur 4 ans de contrat
  - Les basiques en hygiène : 3h/an.

Les agents d'animations et les chauffeurs du CCAS ont la possibilité de bénéficier de ses formations : équilibre alimentaire, communication et animations.

**2 sessions annuelles de formation sur les repas végétariens sans surcoût incluses dans les sessions de rencontre bi annuelles avec le personnel sur office.**

- Les formations du personnel en cuisine :
  - Partenariat avec 2 acteurs locaux reconnu autour de la valorisation de recettes végétarienne et de valorisation des produits bios et locaux : 2 jours de formation
  - Une formation spécifique au sein de l'école Lenôtre sur la cuisine végétarienne
  - Une formation sur le traitement des biodéchets en partenariat avec Les Epigées (dédiée à la diététicienne).
- Les formations des chauffeurs livreurs : hygiène, contrôle des enregistrement, respect de l'environnement, informer sur la prestation livrée...
- Mise en place d'un guide nutritionnel pour le personnel des crèches : éveil au goût et découverte de nouveaux aliments.



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué procédera à ses frais aux contrôles de la qualité des repas, aux prélèvements de surface et aux contrôles de la potabilité de l'eau.
- ✓ Procédure de conservation de repas témoin sur les offices.
- ✓ Le délégué met en place les Plans de Maîtrise Sanitaire sur l'ensemble des sites de restauration et le portage à domicile, au plus tard 2 mois après le démarrage des prestations.

Modalités de mise en œuvre des procédures réglementaires et des contrôles bactériologiques sur la cuisine centrale et les offices et nettoyage des offices (dont PMS).

Le candidat assure une veille sanitaire via son inscription au SNERS  
Les analyses et audits sont réalisés par un laboratoire d'analyse : EUROFINs.

Les analyses sur la cuisine centrale :

- Prélèvements alimentaires : 30/an + 6 Listeria/an
- Prélèvement de surface : 24/an + 6 Listeria/an

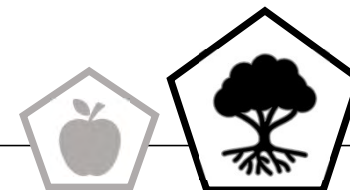
Les analyses des restaurants satellites :

- Bactériologiques : 3/site/an
- Listeria : 3/site/an
- Lames de surface : 3/site/an

Les audits sont réalisés :

- Sur la cuisine centrale : 3 fois/ an pendant 1h.
- Sur chacun des offices : 1 fois/an pendant 30 min.

Le candidat s'engage sur la bonne mise en place des procédures HACCP (traçabilité, repas témoins...).



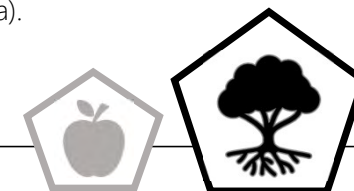


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué procédera à ses frais aux contrôles de la qualité des repas, aux prélèvements de surface et aux contrôles de la potabilité de l'eau.
- ✓ Procédure de conversation de repas témoin sur les offices.
- ✓ Le délégué met en place les Plans de Maîtrise Sanitaire sur l'ensemble des sites de restauration et le portage à domicile, au plus tard 2 mois après le démarrage des prestations.

Modalités de mise en œuvre des procédures réglementaires et des contrôles bactériologiques sur la cuisine centrale et les offices et nettoyage des offices (dont PMS).

- Mise en place du PMS conçu selon la méthode HACCP composé d'un guide et d'un affichage spécifique.
- Mise en place des contrôles de fabrication des repas et de la chaîne de froid, de la réception à la livraison.
- Engagement du candidat à déployer les repas témoins non facturés à la Ville.
- Passage sur la cuisine centrale par le laboratoire MERIEUX :
  - Audit hygiène : 2 fois/ an, audit locaux 1 fois/ an et audit environnement 1 fois/an.
  - Analyses bactériologiques : 1 fois/mois et 36 analyses/an.
  - Lame de surface : 1 fois/mois et 24 analyses /an et 1 fois/ trimestre (listéria).
  - Tests de traçabilité : 1 fois/mois
  - Analyse de l'eau et des eaux usées : 1 fois/ an
- Passage du laboratoire sur les offices :
  - Audits hygiène : 2 fois /an et un audit des locaux et du matériel/an.
  - Analyses bactériologiques : 1 fois/ trimestre et 6 analyses /an.
  - Lame de surface : 1 fois/trimestre et 3 analyses /an et 1 fois/ trimestre (listéria).



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

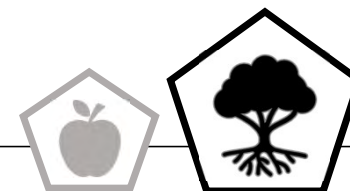
- ✓ Le Délégué s'engage à transmettre au Délégué, son plan de continuité de l'activité (PCA) incluant l'ensemble des mesures d'hygiène et de sécurité prises afin d'assurer la sécurité de ses personnels, ceux intervenant sur les offices, ainsi que des convives.

### Processus de gestion des crises.

Une cellule de crise est formée en cas d'alerte provenant des services officiels (DDPP..) ou de résultats d'analyse non-conforme.

En cas de suspicion de TIAC, intervention du Responsable du site et du service diététique (mise à dispo des plats témoins, des feuilles de prise de températures...).

Le candidat a déployé des protocoles sanitaires pour chaque poste de travail (covid).





## RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué s'engage à transmettre au Délégué, son plan de continuité de l'activité (PCA) incluant l'ensemble des mesures d'hygiène et de sécurité prises afin d'assurer la sécurité de ses personnels, ceux intervenant sur les offices, ainsi que des convives.

## Processus de gestion des crises.

- Engagement du candidat à la mise en place des procédures en cas de crise alimentaire, produits non conformes, suspicion de TIAC, crise sanitaire...
- Mise en place d'une cellule en cas de crise coordonnée par le Directeur de la Communication en lien avec des interlocuteurs désignés de la Ville et l'encadrement opérationnel et mise à disposition d'une ligne téléphonique ou adresse mail.
- Le candidat détaille dans son offre la veille sanitaire et la gestion des crises notamment la procédure en cas d'alertes produits.

**70 LA SUSPICION DE TIAC OU D'ACCIDENT ALIMENTAIRE**

Une suspicion de TIAC (Toxic Infection Alimentaire Collective) doit être déclarée à partir de 2 consommateurs malades, présentant les mêmes symptômes pouvant être reliés à une origine alimentaire commune. Elle peut avoir des conséquences importantes sur un établissement visé des représentations médiatiques.

**1 Prendre connaissance du document « Gestion d'une suspicion de TIAC »**  
(révisé par le document)

**2 Alerter :**  
 • les administrations de ville de la présence d'un client (nom, des lieux)  
 • le Responsable qualité

**3 Prévenir et / ou recueillir les informations auprès de votre client**  
 • nombre de personnes concernées, quand, lieu de consommation  
 • tout autre détail (type de plats, lieux et dates de consommation)

**4 Envoyer un courrier à l'ARS (agence régionale de santé) ainsi que la DGPR sur le DOCSIP**  
 (72-ARS ou document de gestion d'une suspicion de TIAC)

**5 Isoler les plats suspects et les conserver à la disposition exclusive des services officiels**

**6 Isoler les excédents éventuels - ne pas les servir**

**7 Rassembler les éléments de traçabilité**  
 (liste de fournisseurs, fiches de produits, notes de gestion, documents de traçabilité, photos de plats de suspects)

**8 Rassembler l'équipe, n'exposer que les faits et lui demander de garder la situation stable**

**9 À réception des conclusions de l'enquête des services officiels, faire le bilan et le communiquer au client par écrit.**

\* Ne pas chercher contact avec les consommateurs concernés - le travail de leur administration est de ressortir les causes de contamination.

**68 LE RETRAIT / RAPPEL DES PRODUITS NON CONFORMES (1/2)**

Le règlement (CE) n°1825/2002 en application depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2005 impose aux exploitants du secteur alimentaire de :

- retirer / rappeler tout produit présentant un risque pour la santé du consommateur
- en informer les services officiels (= notification)

**1 Les actions menées par la Direction des Achats**  
 Les produits alimentaires qui ne respectent pas les exigences et contrôles par la Direction des Achats

**2 Les principales actions des autres maîtres :**

- les services officiels (DGAL, DGPR, ...)
- les fournisseurs, après à être informés, via à des notifications
- le fabricant (procédure de retrait, fiche de traçabilité de produits)
- la Direction des Achats suite aux retours des clients (= constatés)
- la Direction ARS ou les Directions Qualité après suite à des analyses des conformes ou des incidents sur site.

**3 Réception, prise en charge et analyse de l'incident**  
 • identifier les produits et les lieux concernés  
 • identifier les causes (matière première, matériel, stockage, détection, ...)  
 • identifier les responsables (fournisseurs, gestionnaires, ...)

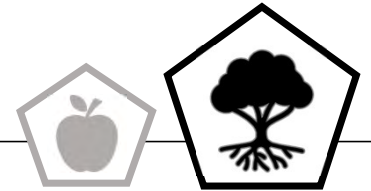
**4 Traçabilité des produits**  
 (liste de fournisseurs, fiches de produits, notes de gestion, documents de traçabilité, photos de plats de suspects)

**5 Isolation des produits**  
 • Isolation des produits et des lieux concernés par le produit défectueux

**6 Notification des services officiels**  
 • notification des services officiels (DGAL, DGPR, ...)

**7 Retrait / Rappel des produits**  
 • notification des fournisseurs sur les garanties de reprise  
 • notification des fournisseurs sur les garanties de reprise  
 • notification des services officiels (= notification)

**8 Bilan de l'incident**  
 • les causes, les points de vigilance (qualité, traçabilité, ...)  
 • les actions correctives à mettre en place (formation, ...)



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué est responsable de la maintenance préventive.
- ✓ Mise en place d'un suivi informatique (GMAO) pour le suivi des opérations de maintenance

**Modalités de maintenance (préventive et corrective) des équipements** - tableau des fréquences sur l'année des opérations de maintenance, délais d'intervention en cas de maintenance curative, rapport annuel, audits, GMAO, budget annuel (distinction faite de la cuisine centrale et des offices), etc.

- Maintenance préventive :
  - A minima une visite par équipement par an,
  - Mise en place d'un planning d'intervention dès la prise du contrat,
  - Transmission d'un rapport de visite détaillé.
- Maintenance corrective :
  - Intervention par des sociétés spécialisées,
  - Intervention d'un technicien dans la journée si appel le matin ou le lendemain si appel l'après-midi en cas de panne (remplacement des pièces défectueuse immédiatement ou mise à disposition d'un matériel de prêt).
- Le candidat utilise un logiciel GMAO pour la maintenance curative et préventive :
  - Intervention par catégorie
  - Suivi financier des interventions
  - Recensement des équipements
  - Etats des devis
  - ...
- Le candidat a transmis un tableau de maintenance/ entretien du bâtiment : 23 855 €/an + 5500 € de réfection peintures et panneaux sur la durée de la DSP

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué est responsable de la maintenance préventive.
- ✓ Mise en place d'un suivi informatique (GMAO) pour le suivi des opérations de maintenance

**Modalités de maintenance (préventive et corrective) des équipements** - tableau des fréquences sur l'année des opérations de maintenance, délais d'intervention en cas de maintenance curative, rapport annuel, audits, GMAO, budget annuel (distinction faite de la cuisine centrale et des offices), etc.

- Un référent est désigné en tant que garant du suivi de la maintenance et du renouvellement de la cuisine.
- Partenaire local spécialisé en maintenance : Ets Philippe
- Maintenance préventive :
  - Hiérarchisation des équipements en fonction de leur niveau de criticité.
  - **Le candidat a communiqué un planning de visite intégrant le prestataire et la fréquence des visites pour la maintenance préventive :**
    - Electricité et gaz : 1 fois par an
    - Système d'extraction et de ventilation : 2 fois par an (complète, partielle et les évaporateurs).
    - ....
- Maintenance corrective :
  - En cas d'urgence intervention dans un délais de 2 heures
  - Pièces nécessaires au dépannage dans le camion des techniciens
  - **Le candidat n'a pas indiqué la mise en place de matériel de prêt.**
- Mise en place d'un **outil GMAO** pour le suivi de la maintenance : historique, état du matériel, demande d'intervention, dates prévisionnelles d'investissement – les tableaux de suivi de la maintenance de la cuisine et des offices sont disponibles.
- Le suivi de la maintenance est effectué par des fiches d'intervention complété par le technicien et un plan de maintenance qui liste les opérations de maintenance préventive.

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué est responsable du renouvellement des équipements sur la cuisine centrale
- ✓ Sur les sites de restauration, excepté sur les résidences autonomie, le Délégué a en charge le renouvellement de tous les équipements et matériels des offices
- ✓ Sont également pris en charge tous les mobiliers, équipements, matériels et petits matériels des offices et des salles de restauration

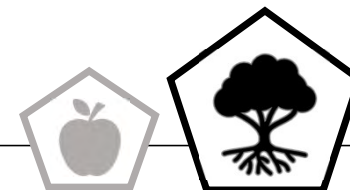
Modalités de renouvellement des équipements - plan prévisionnel de renouvellement, budget détaillé.

Le candidat a fourni un tableau prévisionnel de renouvellement du matériel par zone allant de 2023 à 2028 avec le coût total par équipement.

Le candidat prévoit **257k € de renouvellement** sur 5 ans de marché pour la cuisine centrale.

**Le candidat prévoit un budget annuel de 13 900€ HT / an pour le renouvellement des équipements dans les offices.**

Le candidat s'engage également à investir dans du matériel pour faciliter le travail sur office (coupe agrumes, coupe pommes, coupe ananas... **Non précisé**)



## Organisation des prestations et gestion environnementale



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué est responsable du renouvellement des équipements sur la cuisine centrale
- ✓ Sur les sites de restauration, excepté sur les résidences autonomie, le Délégué a en charge le renouvellement de tous les équipements et matériels des offices
- ✓ Sont également pris en charge tous les mobiliers, équipements, matériels et petits matériels des offices et des salles de restauration

### Modalités de renouvellement des équipements - plan prévisionnel de renouvellement, budget détaillé.

- Le candidat a communiqué un plan prévisionnel de renouvellement des équipements de la cuisine centrale et des offices sur 2023 à 2027 avec le coût total par équipement.
- Le candidat prévoit **276 470 € pour la cuisine centrale** et **92 870€ pour les offices**.

Direction de l'ingénierie

Plan de renouvellement des équipements

sodexo

I.OI	Localisation	Equipements	Qib.	Marque	Type/N° Série	Année	Etat actuel					Observations	Renouvellement prévisionnel - € HT						
							Neuf	Bon	Usagé	Vétuste	Non conforme		2023	2024	2025	2026	2027	TOTAL	
EQUIPEMENTS	CHANTEMERLE	Laveuse à capot	1						X				4 800 €						4 800 €
		Armoire brode positive	1						X					1 900 €					1 900 €
		Armoire brode positive 3p	1							X				3 800 €					3 800 €
		Laveuse à capot	1						X					1 700 €					1 700 €
		F four RT	1												5 900 €				5 900 €
		F four RT	1													1 700 €			1 700 €
		Laveuse à capot	1											5 700 €					5 700 €
		F four RT	1												2 400 €				2 400 €
		Laveuse à capot	1														6 000 €		6 000 €
		Armoire brode positive	1																1 900 €
		F four RT	1																5 700 €
		Armoire brode positive 3p	1							X									3 800 €
		Laveuse à capot	1												3 400 €				3 400 €
		F four RT	1													2 700 €			2 700 €
		F four RT	1														4 700 €		4 700 €
		F four RT	1														5 850 €		5 850 €
		Table de service	1																400 €
		Armoire brode positive	1																720 €
		Armoire brode positive	1																1 700 €
		Armoire brode positive	1																1 700 €
	Armoire brode positive	1													1 700 €			1 700 €	
	Armoire brode positive	1													1 700 €			1 700 €	
	Laveuse à capot	1													4 400 €			4 400 €	
	Armoire brode positive	1														1 700 €		1 700 €	
	F four RT	1																8 000 €	
	Armoire brode positive	1																1 700 €	
	Laveuse à capot	1																4 400 €	
	Laveuse à capot	1																90 €	
TOTAL € HT												12 400 €	35 350 €	20 100 €	18 400 €	12 720 €	92 870 €		



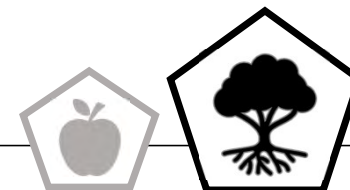
### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

Sans objet

Modalités pour les travaux de second œuvre sur la cuisine centrale – plan prévisionnel d'intervention, budget prévisionnel.

- Le candidat propose une mise à niveau globale du bâtiment et une réfection au niveau de la résine – budget de 20k€/an pour le carrelage, les cloisons et les portes.

Pour le reste des travaux, une mise en conformité sera effectuée suite au passage de la DDPP.





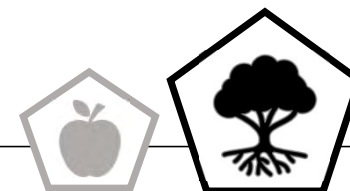


## RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

Sans objet

Modalités pour les travaux de second œuvre sur la cuisine centrale – plan prévisionnel d'intervention, budget prévisionnel.

- Le candidat propose un budget de 6 000€ **annuel** pour couvrir les travaux architecturaux de la cuisine centrale.



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué doit être en mesure d'assurer la continuité du service grâce à une cuisine de substitution.
- ✓ Livraison de repas simples de dépannage en stock suffisant ou des repas livrés en liaison chaude en cas de nécessité absolue.
- ✓ Mise en place d'un stock de secours conservé sur chaque office et sur la cuisine centrale.

### Dispositifs de continuité du service public de restauration.

Le candidat indique disposer de procédures pour prévenir d'éventuelles incidents :

- Contrat de maintenance 24/24 et 7j/7 avec télésurveillance pour les armoires froides
- 3 véhicules de livraison disponibles en cas de panne
- Appel à des intérimaires en cas d'absence du personnel
- Des cuisines centrales relais en accord avec les normes de sécurité, d'hygiène et de qualité du cahier des charges
- Procédures en cas de catastrophes naturelles (incendie, inondations, gel).

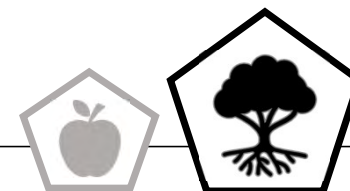
Le candidat propose pour :

- Le scolaire : 3 types de stock (chaud, froid et sans viande).
- La petite enfance : 3 types de stock tampon (bébé, moyen et grand)
- Les personnes âgées : 1 stock tampon individuel
- Portage : 1 stock tampon

3 cuisines centrales de substitution en cas d'incident :

- Viry (74)
- Claveyson (26)
- St Quentin Fallavier (38)

Les 3 cuisines sont à moins de 2h de route de Chambéry.

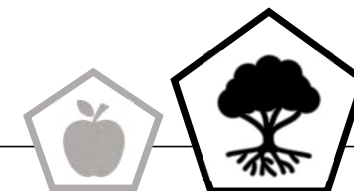


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué doit être en mesure d'assurer la continuité du service grâce à une cuisine de substitution.
- ✓ Livraison de repas simples de dépannage en stock suffisant ou des repas livrés en liaison chaude en cas de nécessité absolue.
- ✓ Mise en place d'un stock de secours conservé sur chaque office et sur la cuisine centrale.

### Dispositifs de continuité du service public de restauration.

- 4 cuisines centrales en cas d'incident à proximité de Chambéry :
  - Annecy
  - Seynod
  - Meyzieu
  - Chamonix
- En cas de panne d'un véhicule de livraison :
  - Les véhicules sont sous contrat de location maintenance assurant un remplacement immédiat
  - Délai d'intervention avec le Petit Forestier : 2 heures.
- Mise en place des stocks de secours :
  - en version standard et végétarienne et conserver à température ambiante.
  - 3 exemples de stocks de secours sont proposés (repas froids).
  - Un stock de secours mis en place sur la cuisine centrale pour le portage à domicile : mousse de canard, plat garni micro-ondable, purée de pomme et galettes bretonnes.

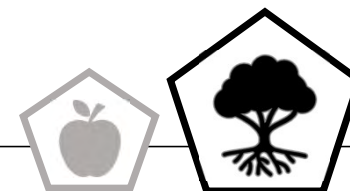


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Conditionnements adaptés aux outils de stockage et de remise en température en place dans les offices et aux modes de service des repas.
- ✓ Pour le scolaire, les repas sont conditionnés en bacs gastronormes inox. Les bacs inox doivent être rendus propres à la cuisine centrale après lavage dans les satellites.
- ✓ Pour les structures Petite Enfance seront utilisées des bacs réutilisables (inox ou pyrex).
- ✓ Pour les résidences, la livraison sur les différents points de livraison se fait en bacs "gastro" inox.
- ✓ Des barquettes à usage unique recyclables pourront être utilisées pour d'éventuels ajustements, dans le respect de la réglementation en vigueur.
- ✓ Une attention particulière est apportée à l'adéquation de la taille des barquettes au contenu

Modalités de conditionnement des repas pour les convives, intégrant la proposition d'un plan de progrès sur la durée du contrat (à noter l'échéance de la loi du 30 octobre 2018 dite « EGALIM » sur ce point, à savoir le 1er janvier 2025).

- Engagement du candidat au déploiement des bacs gastronormes (hors PAD) **au 1<sup>er</sup> janvier 2024 selon les effectifs soit 4,6,8 et 10 pour la petite enfance.**
- Les potages seront livrés en poche avec réchauffe dans le four de remise en température.
- Le candidat indique être équipé de véhicule en froid négatif pour la livraison des glaces – il s'engage à faire une 2<sup>ème</sup> tournée de livraison de glace l'après-midi si besoin.

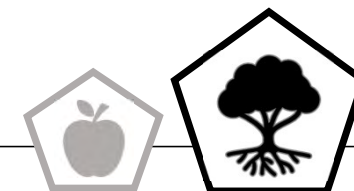


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Conditionnements adaptés aux outils de stockage et de remise en température en place dans les offices et aux modes de service des repas.
- ✓ Pour le scolaire, les repas sont conditionnés en bacs gastronomes inox. Les bacs inox doivent être rendus propres à la cuisine centrale après lavage dans les satellites.
- ✓ Pour les structures Petite Enfance seront utilisées des bacs réutilisables (inox ou pyrex).
- ✓ Pour les résidences, la livraison sur les différents points de livraison se fait en bacs "gastro" inox.
- ✓ Des barquettes à usage unique recyclables pourront être utilisées pour d'éventuels ajustements, dans le respect de la réglementation en vigueur.
- ✓ Une attention particulière est apportée à l'adéquation de la taille des barquettes au contenu

**Modalités de conditionnement des repas pour les convives**, intégrant la proposition d'un plan de progrès sur la durée du contrat (à noter l'échéance de la loi du 30 octobre 2018 dite « EGALIM » sur ce point, à savoir le 1er janvier 2025).

- Engagement du candidat au déploiement des bacs gastronomes GN 1/1 et GN 1/2 pour les repas scolaires, accueils de loisirs et les Résidence.
- **Pour la petite enfance, engagement du candidat à l'utilisation de bacs gastronomes en multi-portions de 4.**
- Barquettes biosourcées 100% biodégradables, cellulose 100% vierge, liner 100% végétal et bio compostable et le film opercule pelable est en PET monomatière **(la fiche technique des barquettes cellulose a été transmise avec un certificat de biodégradabilité) – engagement du candidat pour la mise en place de bacs de tri, la récupération des barquettes et la mise en œuvre de la méthanisation.**
- **Dans le cas du maintien en barquettes PP, une moins value de 0,19€ serait appliquée soit un coût de repas de 0,20 € eu lieu de 0,39€.**

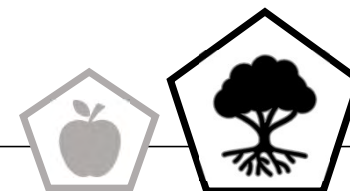


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué aura à sa charge le nettoyage de ces contenants réemployables.
- ✓ Le Délégué conseille le CCAS dans la mise en place de circuits logistiques de récupération des contenants.

### Modalités de récupération des contenants réemployables (Petite Enfance et CCAS le cas échéant).

- Les bacs seront prélevés sur chacun des sites puis récupérés le lendemain par le livreur - les bacs rapportés en cuisine centrale seront lavés et désinfectés afin d'être réutilisés.

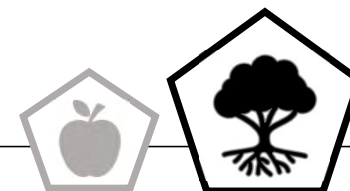


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué aura à sa charge le nettoyage de ces contenants réemployables.
- ✓ Le Délégué conseille le CCAS dans la mise en place de circuits logistiques de récupération des contenants.

### Modalités de récupération des contenants réemployables (Petite Enfance et CCAS le cas échéant).

- Engagement du candidat sur l'utilisation de bacs réutilisables soit des bacs gastronormes – La logistique de récupération des bacs sera réalisée par le candidat après un premier nettoyage effectué par le personnel sur site.



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

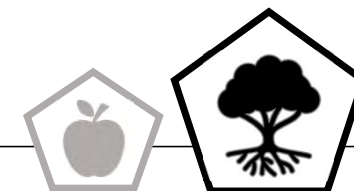
- ✓ Pour les repas du portage à domicile, à compter du 1er janvier 2022, les gobelets, les couverts, les assiettes et les récipients utilisés dans le cadre du service de portage à domicile sont réemployables et font l'objet d'une collecte, conformément à la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.
- ✓ Le Délégué propose dans son offre un conditionnement individuel recyclable puis un réutilisable.

Modalités de conditionnement des repas pour les bénéficiaires du portage à domicile intégrant une solution au démarrage du contrat et la mise en place, en cours d'exécution, de contenants réemployables dans les conditions de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, dite loi « AGEC

- Le candidat propose des contenants réemployables tel que des plateaux alvéoles lavables et réemployables à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024 – gamme R'Box (bols réemployables en PBT ou bento réemployable en PBT avec 2 inserts).



- Le candidat a également la possibilité de mettre en place des conditionnements en barquettes en cellulose en individuelles pour le portage à domicile. Le liner est biodégradable et 98% bio sourcées – le candidat n'a pas indiqué les modalités de valorisation envisageable.
- Dans le cas du maintien en barquettes PP, une moins value de 0,23€ serait appliquée.
- Ils seront conditionnés individuellement en sac kraft.



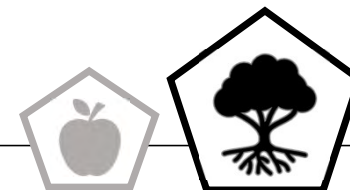


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Pour les repas du portage à domicile, à compter du 1er janvier 2022, les gobelets, les couverts, les assiettes et les récipients utilisés dans le cadre du service de portage à domicile sont réemployables et font l'objet d'une collecte, conformément à la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.
- ✓ Le Délégué aura à sa charge le nettoyage de ces contenants réemployables.
- ✓ Le Délégué conseille le CCAS dans la mise en place de circuits logistiques de récupération des contenants

Modalités de conditionnement des repas pour les bénéficiaires du portage à domicile intégrant une solution au démarrage du contrat et la mise en place, en cours d'exécution, de contenants réemployables dans les conditions de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, dite loi « AGEC

- Engagement du candidat pour des conditionnements en barquettes 100% biodégradables pour le portage à domicile – **les déchets de barquettes seront traités par Savoie Déchets à Chambéry.**
- Ils seront conditionnés dans un sac kraft à usage unique biodégradable.
- **Le candidat indique être en capacité de proposer des contenants réemployables – Un échange devra être mené dans le cadre de la logistique de récupération des contenants.**



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le délégataire s'engage à mettre en œuvre la livraison avec des véhicules dont les externalités environnementales négatives sont limitées
- ✓ Le Délégataire a en charge l'ensemble de la flotte de véhicules nécessaires à l'activité, sauf les véhicules du portage à domicile.

### Types de véhicules utilisés dans le cadre de la livraison des repas.

- **Le candidat indique utiliser 2 véhicules GNV dans le cadre de la DSP** (norme EEV : norme stricte en émission polluante, au gaz naturel, une formation éco-conduite pour tous les chauffeurs).
- Possibilité aux chauffeurs de se fournir à proximité des sites de livraison dans une station BioGNV V-GAS de Chambéry.
- Des chauffeurs remplaçants sont formés à la tournée – en cas de nouveau chauffeur : doublage avec le responsable de flux sur 2-3 jours.
- Création d'un book tournées logistiques avec toutes les informations utiles à la livraison (noms, adresses, coordonnées des bénéficiaires, spécificités de livraison...).

#### Exemple de book logistique

##### RESTAURATION

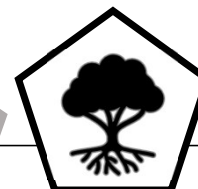
##### Adresse :

551 AVENUE GÉNÉRAL CARTIER,  
73000 CHAMBERY

##### Indications :

- Passer par l'entrée principale
- Prendre à gauche puis les escaliers
- Le restaurant scolaire est en face

##### PHOTO DU SITE

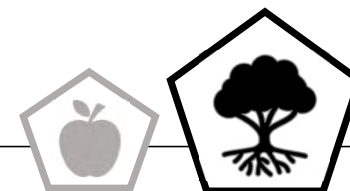


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le délégataire s'engage à mettre en œuvre la livraison avec des véhicules dont les externalités environnementales négatives sont limitées
- ✓ Le Délégataire a en charge l'ensemble de la flotte de véhicules nécessaires à l'activité, sauf les véhicules du portage à domicile.

### Types de véhicules utilisés dans le cadre de la livraison des repas.

- Le candidat indique utiliser **2 véhicules** de livraison GNV sous contrat de location maintenance, (remplacement immédiat d'un véhicule, entretien des véhicules par des professionnels).
- Les chauffeurs-livreurs du candidat sont chargés du nettoyage et de l'entretien des véhicules.

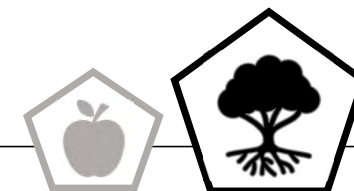
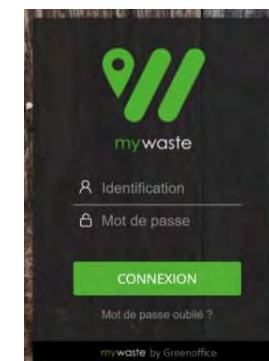


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Formation et sensibilisation de l'ensemble du personnel concerné et des convives,
- ✓ Plan d'actions qui intègre a minima, un système de dons des surproductions à des associations agréées à partir de la cuisine centrale.
- ✓ Une modulation des grammages à la demande du délégant est prévue selon l'appréciation des convives et dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Démarche globale et actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire sur la cuisine centrale et sur les offices.

- Les différentes actions mises en place par le candidat :
  - Des quantités adaptées grâce à un logiciel de GPAO : AidoMenu,
  - Prise en compte des commandes prévisionnelles, avec ajustements selon les écarts constatés lors des commandes définitives,
  - La valorisation des biodéchets,
  - Adaptation des menus et recettes avec le suivi de l'appréciation des enfants via l'application WELUNCH
  - L'application WELUNCH pour sensibiliser les convives ( consultation des menus, actualités, évaluation des plats...),
  - Mise en place de bacs de tri connectés (avec 4G à la charge du candidat).
  - Possibilité de suivi en ligne des pesées via un lien et des identifiants,
  - En option possibilité de mettre en place un compost et de récupérer le pain et les épiluchures par des éleveurs locaux,
  - Proposition d'animations pédagogiques (jeu éducatifs XXL sur le gaspillage alimentaire, challenges anti-gaspi
  - Partenariat avec des associations pour des dons : Too Good To Go, banques alimentaires
  - Formation du personnel aux « éco-gestes » et à l'accompagnement des convives.
- Un comité de pilotage analyse l'évolution des données une fois/mois.

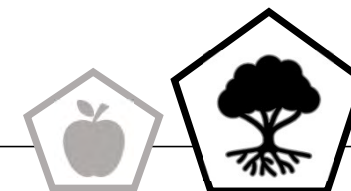


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Formation et sensibilisation de l'ensemble du personnel concerné et des convives,
- ✓ Plan d'actions qui intègre a minima, un système de dons des surproductions à des associations agréées à partir de la cuisine centrale.
- ✓ Une modulation des grammages à la demande du délégant est prévue selon l'appréciation des convives et dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Démarche globale et actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire sur la cuisine centrale et sur les offices.

- Des rencontres avec des producteurs locaux :
  - engagement sur des volumes
  - Visite d'exploitations et animations pour les scolaires
- Le programme de lutte contre le gaspillage alimentaire : WASTEWATCH
  - Logiciel pour mesurer le gaspillage alimentaire **avec mise en place d'actions correctives.**
  - **Pesée des pertes** sur les écoles
  - Affichage d'un tableau de bord de suivi du gaspillage alimentaire
  - Signature d'un « Pacte Anti-Gapsi » à co-signer et afficher dans les cantines scolaires
  - Recrutement d'une diététicienne à temps plein pour le suivi du gaspillage alimentaire
  - **Partenariat avec les Epigées pour la gestion des données et du tableau de bord sur mesure**
- Sensibilisation auprès des convives via des affiches.
- Dons des repas non consommés aux associations : banques alimentaires

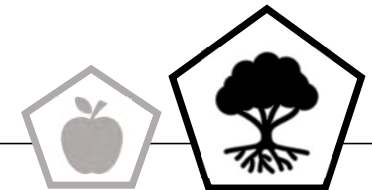


## RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Mise en place du tri sélectif et des bio-déchets
- ✓ Réflexions d'amélioration continue d'optimisation du recyclage notamment (cartons, déchets alimentaires, huiles usagées, bio-déchets, ...) sur la cuisine centrale.

## Processus de gestion des déchets et bio déchets sur la cuisine centrale.

- Mise en place du tri des déchets : cartons et papiers, plastiques, verre et métal.
- Le candidat indique privilégier le vrac, limiter les sachets individuels, favoriser les produits en gros, les emballages recyclables et la « cuisine-maison ».
- Le candidat s'engage à utiliser des **produits d'entretien sous éco-label** et 100% biodégradables (polyenzymatiques 100% biodégradable et made in France).

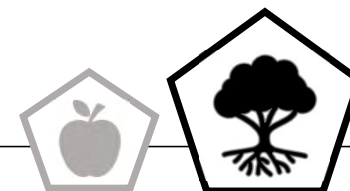


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Mise en place du tri sélectif et des bio-déchets
- ✓ Réflexions d'amélioration continue d'optimisation du recyclage notamment (cartons, déchets alimentaires, huiles usagées, bio-déchets, ...) sur la cuisine centrale.

### Processus de gestion des déchets et bio déchets sur la cuisine centrale.

- Engagement à la mise en place de réduction des déchets :
  - Cahier des charges auprès des fournisseurs qui limite les emballages primaires et secondaires et privilégier l'utilisation de matériaux recyclés.
  - Tri des déchets ( emballages, administratifs dangereux, obsolètes et organiques).
  - Traitement et valorisation des déchets via des prestataires agréés
  - Sensibilisation des équipes en cuisine à la gestion des déchets (guide des bonnes pratiques, affichages des zones de tris...).
- Le candidat utilise des **produits de nettoyages éco labelisés**.
- Engagement du candidat à créer un compost sur la cuisine centrale avec proposition d'animation auprès des écoles de Chambéry.
- Mise en place de sceaux sur les sites de la petite enfance pour la réalisation du tri des biodéchets.
- *NB : retrait de l'offre des bornes de tri*



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Chaque mois le suivi d'activité mensuel à J+10 fin de mois
- ✓ Chaque trimestre le suivi d'activité trimestriel à J +20 fin de trimestre
- ✓ Chaque année, le rapport technique et financier annuel. Ce rapport annuel reprend au minimum les aspects techniques, qualitatifs, sanitaires et financiers.
- ✓ Rencontres régulières pendant la durée d'exécution du contrat

Bilan en fréquence des engagements développement durable Juillet à Décembre 2021

	Pourcentage de produits biologiques	Pourcentage de produits locaux	Pourcentage de produits labellisés	Total Alimentation Durable
Engagement	vs	vs	vs	vs
Réalisé	vs	vs	vs	vs
Ecart	vs	vs	vs	vs



**Modalités opérationnelles de reporting** (forme des échanges, composition du reporting au-delà des minima prévus au projet de contrat, outil(s) numérique(s) dédié(s)..) ;

- Engagement du candidat a transmettre un **reporting annuel** de suivi des produits durables, pour les animations, le suivi du gaspillage alimentaire, le suivi des interventions de maintenance, le suivi des analyses bactériologiques, le suivi des effectifs...
- Le candidat propose un reporting mensuel comportant ses différents indicateurs : fréquentation par site, nombre de repas facturés, taux de conformités des analyses bactériologiques, origine géographique, volume par producteur, par signe de qualité.
- Le candidat propose un reporting trimestriel comportant ses différents indicateurs : engagements en % de bio, produits durables, circuits-courts, suivi des effectifs, actions de maintenances réalisées...).
- Ces reporting sont transmis par mail (sous format excel).
- Possibilité de rencontre en visioconférence ou physique avec la personne référente pour le suivi du contrat.
- Le candidat s'engage à mettre en place :
  - une newsletter avec des informations sur le Groupe et des actualités sur la cuisine de Chambéry,
  - Des mailings « Flash-Infos » ponctuels
  - Des supports pour les familles (recettes du chef)
- Les informations seront transmises via ces différents outils :
  - CONCERTO pour le suivi des fréquentations
  - Logiciel GMAO pour le suivi de la maintenance
  - WeLunch pour le suivi de la satisfaction convives
  - Logiciel interne pour le suivi de la qualité (% bio, % SIQO, % local...)
  - My Waste pour le suivi du gaspillage alimentaire
  - Un suivi des données pour la traçabilité et les analyses bactériologiques



### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Chaque mois le suivi d'activité mensuel à J+10 fin de mois
- ✓ Chaque trimestre le suivi d'activité trimestriel à J +20 fin de trimestre
- ✓ Chaque année, le rapport technique et financier annuel. Ce rapport annuel reprend au minimum les aspects techniques, qualitatifs, sanitaires et financiers.
- ✓ Rencontres régulières pendant la durée d'exécution du contrat

Exemple de suivi de tableau des achats

Valeur d'achat	03/01 au 07/01	03/01 au 07/01 %
Bio		
Local		
AOP		
MSC		
CTF		
CHAR		
HVE - CE2		
IGP		
Total		

**Modalités opérationnelles de reporting** (forme des échanges, composition du reporting au-delà des minima prévus au projet de contrat, outil(s) numérique(s) dédié(s)..) ;

- Points de rencontre :
  - Réunion de transition et réunion de bilan d'ouverture avant le début du contrat
  - Comité partenarial de suivi : 2 fois/ an
  - Réunions d'échanges et formations du personnel sur offices : 2 fois / an
  - Commissions des menus (restauration) : 5 à 6 fois/an
  - Commissions d'ancrage territorial : fois/ an
  - Commission de suivi du contrat : 3 fois/an
  - Rapport annuel d'activité : 1 fois/ an
  - Réunion recueil des attentes de la Ville : 1 fois/ an
  - Entretien entre la Ville et un interlocuteur externe : tous les 3 ans
- Engagement du candidat sur la transmission de reporting mensuel, trimestriel et annuel.
- Transmission d'un tableau de bord suivi des engagements et tableau de suivi des achats : taux de SIQO, locaux, bio formations du personnel, animations
- Transmission d'un tableau de bord développement durable : suivi des conditionnement, tri des déchets, respect Egalim...
- Engagement du candidat sur un suivi spécifique concernant la provenance des produits : micro-locale régionale, départementale lors des comités partenariaux de suivi.
- Le candidat s'engage à se conformer aux indicateurs de suivi indiqué au cahier des charges.
- Echange avec la ville via l'outil informatique Proxilive (portail extranet sécurisé).

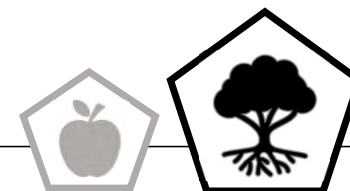


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Commissions partenariales de suivi : 1 fois par semestre, et autant que de besoin selon les problématiques rencontrées.
- ✓ Commissions menus : équilibre des repas, recettes et validation des menus
- ✓ Commissions ancrage territorial : 1 fois par an, avec un reporting de l'origine et de la qualité intrinsèque des produits.

### Modalités d'organisation des commissions

- Les commissions de restauration (menus) sont prévues :
  - 1 fois/mois pour le scolaire
  - 2 fois/ trimestre pour les enfants et les personnes âgées
- Les commissions de suivi :
  - Tous les trimestres
- Commission ancrage territorial :
  - 1 fois/ an
- Rendez-vous hebdomadaire pour des échanges avec les interlocuteurs du candidat.

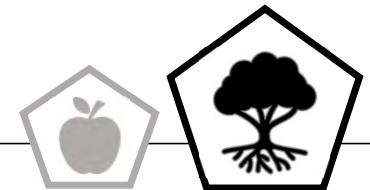


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Commissions partenariales de suivi : 1 fois par semestre, et autant que de besoin selon les problématiques rencontrées.
- ✓ Commissions menus : équilibre des repas, recettes et validation des menus
- ✓ Commissions ancrage territorial : 1 fois par an, avec un reporting de l'origine et de la qualité intrinsèque des produits.

### Modalités d'organisation des commissions

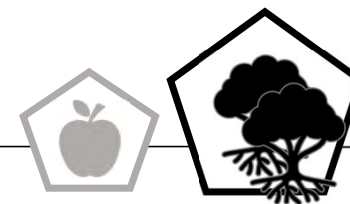
- Commission pilotée par une diététicienne en charge du suivi des indicateurs.
- Commission partenariale de suivi : 1 fois par trimestre
- Commission de menus : 3 fois/ an (équilibre des repas, recettes et validation des menus)
- Commission ancrage territorial : 1 fois / an (origine et qualité des denrées).



# F A C U L T A T I F



Prestation éventuelle facultative



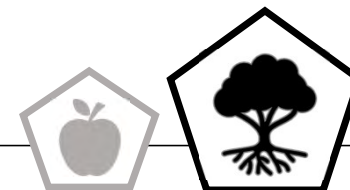
## Prestation éventuelle facultative

### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué pourra commander les prestations annexes de type "traiteur", notamment :
- Plateaux repas
  - Buffets froids
  - Goûters festifs
  - Petits déjeuners
  - Repas froids

### L'établissement d'un catalogue tarifé dans le cadre d'une prestation supplémentaire de type « traiteur / réunion »

- Le candidat propose une gamme de prestations « traiteur » avec ou sans viande pour différents évènements :
  - Plateaux repas (5 composantes) : plateau cuisine du marché, plateau terroir, plateau gourmand...
  - Menus améliorés (6 composantes)
  - Buffets (9 à 12 composantes) : buffet gourmand, campagnard, affaire.
  - Cocktail (5 à 8 composantes) : excellente ou prestige
  - Offre apéritif
  - Petit déjeuner



## Prestation éventuelle facultative

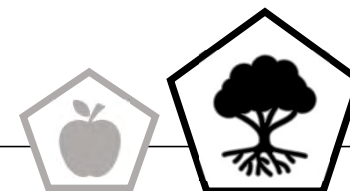


### RAPPEL DES DEMANDES DE LA VILLE

- ✓ Le Délégué pourra commander les prestations annexes de type "traiteur", notamment :
  - Plateaux repas
  - Buffets froids
  - Goûters festifs
  - Petits déjeuners
  - Repas froids

L'établissement d'un catalogue tarifé dans le cadre d'une prestation supplémentaire de type « traiteur / réunion »

Le candidat n'a pas indiqué mettre en place une prestation supplémentaire dans son offre.



## Notation du sous critère : Organisation des prestations et gestion environnementale

NOTATION DE LA VALEUR TECHNIQUE	SHCB	SODEXO
	Note /10	Note /10
Organisation des prestations et gestion environnementale		
Note du sous-critère /10	5,89	6,42
Note pondérée du sous-critère /20	11,79	12,84

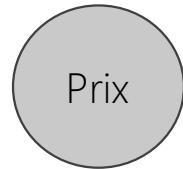
## Notation de la valeur technique :

NOTATION DE LA VALEUR TECHNIQUE	SHCB	SODEXO
Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable (/40)	22,86	25,71
Organisation des prestations et gestion environnementale (/20)	11,79	12,84
<b>Note pondérée de la valeur technique /60</b>	<b>34,65</b>	<b>38,56</b>

*Le barème de notation attribuant la note de 36/60 à une offre remplissant parfaitement les conditions (exigeantes) du cahier des charges, les notes techniques de deux candidats peuvent être considérées comme bonnes (au-delà des attentes sur les deux sous-critères pour Sodexo).*



## E X A M E N F I N A N C I E R



40%

La valeur financière de l'offre est évaluée sur la base du cadre de réponse financier complété par le candidat dont :

- Le DQE intégrant le prix des prestations → note sur 35
- La proposition du candidat concernant la partie fixe et la partie variable de la formule de révision des prix, définie à l'article 35 du projet de contrat de DSP → note sur 5

La note de 35 sera attribuée à l'offre économiquement la plus avantageuse au regard du DQE.

Les autres offres seront notées à partir de la formule suivante :

$$\text{Note du candidat} = 35 \times \frac{\text{offre la moins-disante}}{\text{offre du candidat}}$$

*Le DQE est calculé sur une répartition hypothétique :*

- 1 an En cuisine niveau 1,
- 2 ans En cuisine niveau 2,
- 2 ans En cuisine niveau 3,

*qui ne correspondra pas forcément à la réalité de l'exécution mais permet de noter les candidats (en l'état le contrat prévoit dès la première année un démarrage au niveau 2).*

# E X A M E N F I N A N C I E R D Q E

109



	Quantité	Prix 2022 € HT	SODEXO		SHCB	
			Prix unitaire € HT	Total € HT	Prix unitaire € HT	Total € HT
<b>Restauration scolaire (4 composantes)</b> <i>En l'absence de proposition pour des repas à 4 composantes, les prix unitaires des repas 5 composantes</i>						
<b>Déjeuners maternels</b>						
En Cuisine Niveau 1	101 286	3,750	4,930	499 339,98 €	5,149	521 503,79 €
En Cuisine Niveau 2	202 572		5,310	1 075 657,32 €	5,268	1 067 049,61 €
En Cuisine Niveau 3	202 572		5,690	1 152 634,68 €	5,529	1 119 942,04 €
<b>Déjeuners élémentaires</b>						
En Cuisine Niveau 1	166 275	4,034	5,230	869 618,25 €	5,263	875 122,76 €
En Cuisine Niveau 2	332 550		5,610	1 865 605,50 €	5,388	1 791 776,42 €
En Cuisine Niveau 3	332 550		5,990	1 991 974,50 €	5,663	1 883 144,42 €
<b>Déjeuners adultes encadrants</b>						
En Cuisine Niveau 1	36 250	4,723	5,930	214 962,50 €	5,707	206 881,33 €
En Cuisine Niveau 2	72 500		6,310	457 475,00 €	5,856	424 571,05 €
En Cuisine Niveau 3	72 500		6,690	485 025,00 €	6,184	448 349,50 €
<b>Pique-niques maternels</b>						
En Cuisine Niveau 1	700	n.c.	4,930	3 451,00 €	5,196	3 637,05 €
En Cuisine Niveau 2	1 400		5,310	7 434,00 €	5,317	7 443,85 €
En Cuisine Niveau 3	1 400		5,690	7 966,00 €	5,584	7 817,32 €
<b>Pique-niques élémentaires</b>						
En Cuisine Niveau 1	1 200	n.c.	5,230	6 276,00 €	5,299	6 358,60 €
En Cuisine Niveau 2	2 400		5,610	13 464,00 €	5,426	13 021,63 €
En Cuisine Niveau 3	2 400		5,990	14 376,00 €	5,705	13 691,35 €
<b>Pique-niques adultes</b>						
En Cuisine Niveau 1	250	n.c.	5,930	1 482,50 €	5,606	1 401,52 €
En Cuisine Niveau 2	500		6,310	3 155,00 €	5,750	2 874,83 €
En Cuisine Niveau 3	500		6,690	3 345,00 €	6,066	3 032,80 €



Document strictement



Accusé de réception en préfecture  
073-267310050-20230710-23\_00308-DE  
Date de télétransmission : 13/07/2023  
Date de réception préfecture : 13/07/2023

# E X A M E N F I N A N C I E R D Q E



110

	Quantité	Prix 2022 € HT	SODEXO		SHCB	
			Prix unitaire € HT	Total € HT	Prix unitaire € HT	Total € HT
<b>Restauration Petite enfance</b>						
<b>Déjeuners Petits (moins de 12 mois) 3 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	8 980	3,214	4,540	40 769,20 €	4,293	38 550,30 €
En Cuisine Niveau 2	17 960		4,920	88 363,20 €	4,366	78 405,47 €
En Cuisine Niveau 3	17 960		5,300	95 188,00 €	4,525	81 276,21 €
<b>Déjeuners Moyens (12 à 18 mois) 4 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	12 227	3,269	4,710	57 589,17 €	4,673	57 131,36 €
En Cuisine Niveau 2	24 454		5,090	124 470,86 €	4,766	116 545,00 €
En Cuisine Niveau 3	24 454		5,470	133 763,38 €	4,971	121 566,01 €
<b>Déjeuners Grands (18 mois à 3 ans) 5 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	25 085	3,455	5,050	126 679,25 €	5,073	127 246,82 €
En Cuisine Niveau 2	50 170		5,430	272 423,10 €	5,188	260 269,30 €
En Cuisine Niveau 3	50 170		5,810	291 487,70 €	5,441	272 975,75 €
<b>Goûters Petits 2 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	11 020	n.c.	0,800	8 816,00 €	0,771	8 499,01 €
En Cuisine Niveau 2	22 040		0,800	17 632,00 €	0,805	17 749,26 €
En Cuisine Niveau 3	22 040		0,800	17 632,00 €	0,880	19 401,99 €
<b>Goûters Moyens et Grands 3 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	44 288	n.c.	1,050	46 502,40 €	1,052	46 582,85 €
En Cuisine Niveau 2	88 576		1,050	93 004,80 €	1,102	97 621,41 €
En Cuisine Niveau 3	88 576		1,050	93 004,80 €	1,213	107 423,98 €
<b>Pique-niques Grands 5 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	100	n.c.	5,050	505,00 €	5,298	529,82 €
En Cuisine Niveau 2	200		5,430	1 086,00 €	5,426	1 085,12 €
En Cuisine Niveau 3	200		5,810	1 162,00 €	5,706	1 141,18 €
<b>Pique-niques adultes</b>						
En Cuisine Niveau 1	30	n.c.	5,880	176,40 €	5,605	168,16 €
En Cuisine Niveau 2	60		6,260	375,60 €	5,750	344,98 €
En Cuisine Niveau 3	60		6,640	398,40 €	6,067	364,01 €
Epicerie				113,83 €		



Document strictement



Accusé de réception en préfecture  
073-267310050-20230710-23\_00308-DE  
Date de télétransmission : 13/07/2023  
Date de réception préfecture : 13/07/2023

# E X A M E N F I N A N C I E R D Q E

111

	Quantité	Prix 2022 € HT	SODEXO		SHCB			Quantité	Prix 2022 € HT	SODEXO		SHCB	
			Prix unitaire € HT	Total € HT	Prix unitaire € HT	Total € HT				Prix unitaire € HT	Total € HT	Prix unitaire € HT	Total € HT
<b>Restauration Résidences autonomie</b>							<b>Portage à domicile - contenants standards</b>						
<b>Déjeuners 5 composantes</b>							<b>Déjeuners 5 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	21 320	4,209	6,020	128 346,40 €	6,507	138 719,42 €	En Cuisine Niveau 1	19 365	4,701	6,040	116 961,58 €	6,529	126 425,10 €
En Cuisine Niveau 2	42 640		6,400	272 896,00 €	6,702	285 792,33 €	En Cuisine Niveau 2	38 729		6,420	248 640,18 €	6,723	260 359,56 €
En Cuisine Niveau 3	42 640		6,780	289 099,20 €	7,137	304 339,25 €	En Cuisine Niveau 3	38 729		6,800	263 357,20 €	7,149	276 880,14 €
<b>Repas du soir 2 composantes</b>							<b>Repas du soir 2 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	6 587	2,296	4,250	27 994,75 €	3,647	24 024,62 €	En Cuisine Niveau 1	10	2,296	4,270	42,70 €	3,491	34,91 €
En Cuisine Niveau 2	13 174		4,630	60 995,62 €	3,684	48 535,09 €	En Cuisine Niveau 2	20		4,650	93,00 €	3,684	73,69 €
En Cuisine Niveau 3	13 174		5,010	66 001,74 €	3,775	49 725,68 €	En Cuisine Niveau 3	20		5,030	100,60 €	4,111	82,22 €
<b>Repas du soir 3 composantes</b>							<b>Repas du soir 3 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	3 617	3,477	5,360	19 387,12 €	5,422	19 611,61 €	En Cuisine Niveau 1	606	3,477	5,380	3 257,59 €	5,361	3 246,08 €
En Cuisine Niveau 2	7 234		5,740	41 523,16 €	5,556	40 189,31 €	En Cuisine Niveau 2	1 211		5,760	6 975,36 €	5,555	6 726,97 €
En Cuisine Niveau 3	7 234		6,120	44 272,08 €	5,860	42 388,69 €	En Cuisine Niveau 3	1 211		6,140	7 435,54 €	5,981	7 243,54 €
<b>Portage à domicile - contenants réemployables</b>							<b>Portage à domicile - contenants réemployables</b>						
<b>Déjeuners 5 composantes</b>							<b>Déjeuners 5 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	19 365						En Cuisine Niveau 1	19 365		8,530	165 179,19 €	8,438	163 390,75 €
En Cuisine Niveau 2	38 729						En Cuisine Niveau 2	38 729		8,910	345 075,39 €	8,632	334 290,85 €
En Cuisine Niveau 3	38 729						En Cuisine Niveau 3	38 729		9,290	359 792,41 €	9,058	350 811,43 €
Potage seul Niveau 1	10 416						Potage seul Niveau 1	10 416		0,600	6 249,30 €	0,957	9 966,11 €
Potage seul Niveau 2	20 831						Potage seul Niveau 2	20 831		0,600	12 498,60 €	1,151	23 971,25 €
Potage seul Niveau 3	20 831						Potage seul Niveau 3	20 831		0,600	12 498,60 €	1,577	32 857,10 €
<b>Repas du soir 2 composantes</b>							<b>Repas du soir 2 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	10						En Cuisine Niveau 1	10		6,760	67,60 €	4,164	41,64 €
En Cuisine Niveau 2	20						En Cuisine Niveau 2	20		7,140	142,80 €	4,358	87,15 €
En Cuisine Niveau 3	20						En Cuisine Niveau 3	20		7,520	150,40 €	4,784	95,69 €
<b>Repas du soir 3 composantes</b>							<b>Repas du soir 3 composantes</b>						
En Cuisine Niveau 1	606						En Cuisine Niveau 1	606		7,870	4 765,29 €	6,844	4 144,22 €
En Cuisine Niveau 2	1 211						En Cuisine Niveau 2	1 211		8,250	9 990,75 €	7,038	8 523,25 €
En Cuisine Niveau 3	1 211						En Cuisine Niveau 3	1 211		8,630	10 450,93 €	7,465	9 039,82 €
<b>TOTAL</b>										<b>12 739 872,89 €</b>		<b>12 480 494,31 €</b>	



Document strictement confidentiel - Ne pas diffuser



Accusé de réception en préfecture  
073-267310050-20230710-23\_00308-DE  
Date de télétransmission : 13/07/2023  
Date de réception préfecture : 13/07/2023

# E X A M E N F I N A N C I E R

112





Restauration scolaire :  
Détail du Déjeuner élémentaire,  
 représentatif de cette catégorie de  
 convives

Label En cuisine niveau 2	Déjeuner élémentaires 4 composantes	
En € HT par prestation	SODEXO	SHCB
Denrées alimentaires	2,18	2,512
Charges de personnel sur la cuisine centrale (y compris livraison)	1,47	1,410
Coût d'exploitation de la cuisine centrale (à détailler ci-après)	0,91	0,758
Coût de personnel administratif	0,25	0,064
Coût de conditionnement des repas scolaires et Maisons de l'enfance	0,08	0,005
Coût de livraison des repas	0,09	0,080
Coût des formations (personnel municipal)	0,04	0,003
Provision de maintenance et entretien des équipements de la cuisine centrale	0,23	0,092
Provision de maintenance et entretien des locaux de la cuisine centrale	0,01	0,042
Provision de maintenance des équipements des offices	0,20	0,032
Provision de renouvellement des équipements de la cuisine centrale	0,14	0,109
Provision de renouvellement des équipements des offices	0,05	0,029
Impayés	0,04	0,011
Frais financiers	0,06	0,118
Redevance	0,06	0,055
Frais de structure	0,07	0,011
Rémunération du délégataire	0,07	0,271
RRRO (à saisir en négatif)	-0,33	-0,213
<b>Total en € HT</b>	<b>5,61</b>	<b>5,388</b>
TVA	<b>0,31</b>	<b>0,296</b>
<b>Total en € TTC</b>	<b>5,92</b>	<b>5,684</b>



# E X A M E N F I N A N C I E R

113

Déjeuner élémentaires 4 composantes		
Denrées alimentaires	2,18 €	2,512 €
<b>TOTAL Prix unitaire du repas HT</b>	<b>5,61 €</b>	<b>5,388 €</b>
<i>Prix unitaire avant négociation</i>	<i>7,22 €</i> -22,3%	<i>5,376 €</i> +0,2%
<i>Prix 2022 HT</i>	<b>4,034 €</b>	
	+39%	+34%

Denrées	2,18	2,512
Personnel de production	1,47	1,410
Coût d'exploitation + personnel administratif + conditionnement + livraison - RRRO	1,00	0,694
Formation	0,04	0,003
Provisions (maintenance et renouvellement)	0,63	0,304
Impayés + frais financiers + redevance	0,16	0,184
Frais de structure + rémunération	0,14	0,282

Sodexo a baissé le poste denrées de 30% par rapport à son offre initiale.

Les postes dédiés au personnel administratif et aux coûts d'exploitation sont plus importants chez Sodexo, à mettre en relation avec les engagements du candidat en termes de suivi et de reporting.

Les provisions liées à la maintenance et au renouvellement sont plus importantes pour Sodexo, qui a présenté une analyse fine des besoins techniques pour entretenir un outil vieillissant.

Le poste « Impayés + frais financiers + redevance » est plus importante pour SHCB, qui présente des frais financiers supérieurs.

Le poste « Frais de structure et rémunération » est plus élevé pour SHCB.



# E X A M E N F I N A N C I E R

114



Restauration Petite  
Enfance :  
Détail du Déjeuner Moyens,  
représentatif de cette catégorie de  
convives

Label En cuisine niveau 2	Déjeuner Moyens (12 à 18 mois) 4 composantes	
En € HT par prestation	SODEXO	SHCB
Denrées alimentaires	1,61	1,878
Charges de personnel sur la cuisine centrale (y compris livraison)	1,47	1,410
Coût d'exploitation de la cuisine centrale (à détailler ci-après)	0,91	0,758
Coût de personnel administratif	0,25	0,064
Coût de conditionnement des repas	0,08	0,005
Coût de livraison des repas	0,09	0,080
Coût des formations (personnel municipal)	0,04	0,003
Provision de maintenance et entretien de la cuisine centrale (équipements et locaux)	0,24	0,134
Provision de maintenance des équipements des offices	0,20	0,032
Provision de renouvellement des équipements de la cuisine centrale	0,14	0,109
Provision de renouvellement des équipements des offices	0,05	0,029
<b>Impayés</b>		
Frais financiers	0,06	0,118
Redevance	0,06	0,055
Frais de structure	0,07	0,011
Rémunération du délégataire	0,07	0,240
RRRO (à saisir en négatif)	-0,24	-0,160
<b>Total en € HT</b>	<b>5,09</b>	<b>4,766</b>
TVA	<b>0,28</b>	<b>0,262</b>
<b>Total en € TTC</b>	<b>5,367</b>	<b>5,028</b>



# E X A M E N F I N A N C I E R

115

## Déjeuner Moyens (12 à 18 mois) 5 composantes



sodexo SHCB

Denrées alimentaires	1,61 €	1,878 €
<b>TOTAL Prix unitaire du repas HT</b>	<b>5,09 €</b>	<b>4,766 €</b>
<i>Prix unitaire avant négociation</i>	<i>6,450 € -21,1%</i>	<i>4,757 € +0,2%</i>
<i>Prix 2022 HT</i>	<b>3,269 €</b>	
	<b>+56 %</b>	<b>+46 %</b>

Denrées	1,61	1,88
Personnel de production	1,47	1,41
Coût d'exploitation + personnel administratif + conditionnement + livraison - RRRO	1,09	0,75
Formation	0,04	0,00
Provisions	0,63	0,30
Frais financiers + redevance	0,12	0,17
Frais de structure + rémunération	0,14	0,25

Les postes dédiés au personnel administratif et aux coûts d'exploitation sont plus importants chez Sodexo, à mettre en relation avec les engagements du candidat en termes de suivi et de reporting.

Les provisions liées à la maintenance et au renouvellement sont plus importantes pour Sodexo, qui a présenté une analyse fine des besoins techniques pour entretenir un outil vieillissant.

Le poste « Frais financiers + redevance » (hors impayés, non pris en charge par le délégataire dans le cas de la Petite Enfance) est plus importante pour SHCB.

Le poste « Frais de structure et rémunération » est plus élevé pour SHCB.





# E X A M E N F I N A N C I E R

116

## Restauration CCAS Détail du Déjeuner Portage en contenants jetables, représentatif de cette catégorie de convives



Label En cuisine niveau 2	Déjeuner 5 composantes Contenants usage unique PORTAGE	
En € HT par prestation	SODEXO	SHCB
Denrées alimentaires	3,44	3,897
Charges de personnel sur la cuisine centrale (y compris livraison)	1,27	1,410
Coût d'exploitation de la cuisine centrale (à détailler ci-après)	0,91	0,758
Coût de personnel administratif	0,25	0,064
Coût de conditionnement des repas	0,39	0,157
Coût de livraison des repas		
Coût des formations (personnel municipal)	0,04	0,003
Provision de maintenance et entretien de la cuisine centrale (équipements et locaux)	0,24	0,134
Provision de maintenance des équipements des offices		
Provision de renouvellement des équipements de la cuisine centrale	0,14	0,109
Provision de renouvellement des équipements des offices		
Impayés		
Frais financiers	0,06	0,118
Redevance	0,06	0,055
Frais de structure	0,07	0,011
Rémunération du délégataire	0,07	0,338
RRRO (à saisir en négatif)	-0,52	-0,331
<b>Total en € HT</b>	<b>6,42</b>	<b>6,723</b>
TVA	<b>0,35</b>	<b>0,370</b>
<b>Total en € TTC</b>	<b>6,77</b>	<b>7,092</b>

# E X A M E N F I N A N C I E R

117

## Déjeuner 5 composantes Contenants standards



sodexo SHCB

Denrées alimentaires	3,44 €	3,897 €
<b>TOTAL Prix unitaire du repas HT</b>	<b>6,42 €</b>	<b>6,723 €</b>
<i>Prix unitaire avant négociation</i>	7,710 € -16,7%	6,706 € +0,2%
<b>Prix 2022 HT</b>	<b>4,701 €</b>	
	+37 %	+43 %

Denrées	3,44	3,90
Personnel de production	1,27	1,41
Coût d'exploitation + personnel administratif + conditionnement + livraison - RRRO	1,03	0,65
Formation	0,04	0,00
Provisions	0,38	0,24
Frais financiers + redevance	0,12	0,17
Frais de structure + rémunération	0,14	0,35

Les postes dédiés au personnel administratif et aux coûts d'exploitation sont plus importants chez Sodexo, à mettre en relation avec les engagements du candidat en termes de suivi et de reporting.

Les frais de personnel de production sont inférieurs pour Sodexo.

Les provisions liées à la maintenance et au renouvellement (cuisine centrale uniquement pour le CCAS) sont plus importantes pour Sodexo, qui a présenté une analyse fine des besoins techniques pour entretenir un outil vieillissant.

Le poste « Frais financiers + redevance » (hors impayés, non pris en charge par le délégataire dans le cas du CCAS) est plus importante pour SHCB.

Le poste « Frais de structure et rémunération » est plus élevé pour SHCB.



# E X A M E N F I N A N C I E R

118



Décomposition des charges	Montant annuel (DSP + tiers)	Montant annuel (DSP + tiers)
Maintenance des équipements de la cuisine centrale	98 816 €	43 561 €
Maintenance des équipements des offices	70 339 €	15 000 €
Renouvellement des équipements de la cuisine centrale	55 294 €	51 509 €
Renouvellement des équipements des offices	18 574 €	13 900 €
<b>TOTAL</b>	<b>243 023 €</b>	<b>123 970 €</b>



# E X A M E N F I N A N C I E R

119



<b>Redevance d'affermage annuelle fixe de 26 000 € HT (Article 35.1 du contrat)</b>	26 000 €	26 000 €
<b>Redevance annuelle en % du chiffre d'affaires HT réalisé pour les prestations facturées à des tiers</b>	<b>5% du chiffre d'affaires HT : 10 302 €</b>	<b>5% du chiffre d'affaires HT : 28 140 €</b>
<b>TOTAL</b>	<b>36 302 €</b>	<b>54 140 €</b>



# E X A M E N F I N A N C I E R

120



**Impayés (Périmètre DSP)**

15 000 € annuel

5 000 € annuel



## E X A M E N F I N A N C I E R



## Formule de révision de prix

$$P = P_0 * [X + Y[(0,50 * A/A_0) + (0,50 * S/S_0)]]$$

X	0
Y	100

$$X+Y=1$$

- ✓ P = nouveau prix
- ✓ P<sub>0</sub> = prix lors de la dernière révision.
- ✓ A = moyenne des 6 derniers mois de l'indice des prix à la consommation - (mensuel, ensemble des ménages, métropole, base 2015) - Produits alimentaires -- Identifiant : **001763868**
- ✓ A<sub>0</sub> = valeur du même indice lors de la dernière révision des prix. Pour la première révision des prix, l'indice retenu sera la moyenne des 6 mois précédents ceux retenus pour A.
- ✓ S = Dernière valeur connue à la date d'ajustement de l'indice **INSEE N°001565191** (Indice mensuel du coût horaire du travail révisé – Salaires et charges – Tous salariés – Hébergement, restauration – Base 100 en décembre 2008 »
- S<sub>0</sub> = valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent ou à la date dernier dépôt des offres tarifaires pour le premier ajustement.

**Date de premiere révision : 1er mars 2024**

**Révision semestrielle**

## Formule de révision de prix

$$P = P_0 * [X + Y[(0,50 * A/A_0) + (0,50 * S/S_0)]]$$

X	0,05
Y	0,95

$$X+Y=1$$

- ✓ P = nouveau prix
- ✓ P<sub>0</sub> = prix lors de la dernière révision.
- ✓ A = moyenne des 12 derniers mois de l'indice des prix à la consommation - (mensuel, ensemble des ménages, métropole, base 2015) - Produits alimentaires -- Identifiant : **001763868**
- ✓ A<sub>0</sub> = valeur du même indice lors de la dernière révision des prix. Pour la première révision des prix, l'indice retenu sera la moyenne des 12 mois précédents ceux retenus pour A.
- ✓ S = Dernière valeur connue à la date d'ajustement de l'indice **INSEE N°001565191** (Indice mensuel du coût horaire du travail révisé – Salaires et charges – Tous salariés – Hébergement, restauration – Base 100 en décembre 2008 »
- ✓ S<sub>0</sub> = valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent ou à la date de prise d'effet du contrat pour le premier ajustement.

**Date de premiere révision : 1er janvier 2024**

**Révision semestrielle**



## E X A M E N F I N A N C I E R



<b>TOTAL DQE</b>	<b>12 739 872,89 €</b>	<b>12 480 494,31 €</b>
<b>Note DQE ( /35)</b>	<b>34,29</b>	<b>35</b>
<b>Note Formule de révision des prix ( /5)</b>	<b>4,75</b>	<b>5</b>
<b>Note critère prix ( /40)</b>	<b>39,04</b>	<b>40</b>



## N O T A T I O N



<b>Note critère technique ( /60)</b>	<b>38,56</b>	<b>34,65</b>
<b>Note critère prix ( /40)</b>	<b>39,04</b>	<b>40</b>
<b>NOTE TOTALE</b>	<b>77,60</b>	<b>74,65</b>
<b>Classement</b>	<b>1</b>	<b>2</b>

*Concernant la valeur technique, le barème de notation attribuant la note de 36/60 à une offre remplissant parfaitement les conditions (exigeantes) du cahier des charges, les notes techniques de deux candidats peuvent être considérées comme bonnes (au-delà des attentes sur les deux sous-critères pour Sodexo).*







## VOS CONTACTS



**Raphaëlle MAITRE,**  
**Responsable pôle technique**

06 26 18 49 13

[rmaitre@epsa.com](mailto:rmaitre@epsa.com)

**Alexis LONGEAU,**  
**Consultant**

06 48 78 51 40

[alongeau@epsa.com](mailto:alongeau@epsa.com)

**Ophélie LUSSON,**  
**Consultante**

06 43 49 40 90

[olusson@epsa.com](mailto:olusson@epsa.com)

## RAPPORT DE PRESENTATION

CONSEIL MUNICIPAL DU 10 JUILLET 2023

**Rapporteur : M. NOBLECOURT**

**OBJET : RAPPORT DE PRESENTATION DU CHOIX DU DELEGATAIRE CONCERNANT LE SERVICE PUBLIC DE RESTAURATION SCOLAIRE ET MUNICIPALE**

Le présent rapport de présentation est communiqué, dans le cadre de l'article L1411-5 du CGCT, aux seuls membres du conseil municipal. Il ne doit en aucun cas être communiqué aux candidats, sous peine de méconnaître l'obligation de préserver le secret des affaires (Cf. les différents avis de la CADA).

Ce rapport a pour objet de présenter aux membres du Conseil municipal les éléments relatifs au choix du délégataire pour le service de restauration collective et municipale à l'issue du contrat actuel de délégation de service public qui arrive à échéance le 25 août 2023.

### 1) Rappel de la compétence du Conseil municipal

En vertu de l'article L.1411-5 du Code Général des Collectivités Territoriales (CGCT), l'assemblée délibérante se prononce au vu d'un rapport présentant notamment la liste des entreprises admises à présenter une offre et l'analyse des propositions de celles-ci, ainsi que les motifs du choix du prestataire et l'économie générale du contrat.

### 2) Déroulement de la procédure

Par application de l'article L3112-1 du Code de la Commande Publique et après approbation par leur assemblée délibérante, la Ville et le CCAS de Chambéry ont décidé de la mise en place d'un groupement d'autorités concédantes. La Ville, ayant la qualité d'autorité concédante, est désignée comme coordonnateur de ce groupement.

La procédure de mise en concurrence s'est effectuée conformément à la procédure de passation des contrats de délégation de service public, définie par les dispositions du Code de la Commande Publique relatives aux contrats de concessions, notamment ses articles L3000-1 et suivants R3111-1 et suivants, et des articles L1411-1 et suivants et R1411-1 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales (CGCT).

Le contrat de délégation est passé selon une procédure ouverte<sup>1</sup> (réception des plis contenant les candidatures et les offres).

<sup>1</sup> Le Conseil d'Etat reconnaît que le cadre législatif et réglementaire ne fait pas obstacle à une procédure ouverte de délégation de service public dans laquelle le dossier de consultation est adressé à tous les candidats qui ont souhaité déposer une offre.

Arrêt du Conseil d'Etat n°298618 du 15 décembre 2006 - Société Corsica ferries

Nous rappelons ci-après les étapes de cette procédure :

• Consultation de la CCSPL pour avis	22 Septembre 2022
• Délibération sur le mode de gestion et lancement de la procédure	17 octobre 2022
• Parution JAL JOUE + BOAMP	21 novembre 2022
• Visite des locaux	7 décembre 2022 et 26 janvier 2023
• Date limite des candidatures et des offres	16 février 2023
• <b>Ouverture des candidatures et des offres : trois offres ont été reçues</b>	16 février 2023
• Présentation de l'analyse des candidatures à la CDSP	24 mars 2023
• Présentation de l'analyse des offres à la CDSP	24 mars 2023
• Première audition de négociations	4 avril 2023
• Remise d'une offre n°2	20 avril 2023
• Sollicitation de précisions et d'offres financières optimisées aux deux candidats –Remise des offres n°3	5 mai 2023
• Seconde audition de négociations	9 mai 2023
• Sollicitation d'offres finales comprenant le cadre financier et une note synthétique des principales évolutions apportées	12 mai 2023
• Clôture des négociations – Remise des offres finales	12 mai 2023
• Présentation de l'analyse des offres après négociations à la CDSP	6 juin 2023
• Envoi du dossier aux Conseillers Municipaux <i>(15 jours au moins avant la séance du Conseil municipal)</i>	23 Juin 2023
• <b>Choix final et délibération du Conseil</b> <i>(deux mois au moins après l'ouverture des offres)</i>	10 juillet 2023
• Date d'effet du contrat	26 août 2023

### 3) Rappel du cahier des charges (projet de contrat)

Le délégataire assurera :

#### **En matière de restauration - dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène en vigueur :**

- ✓ L'exploitation de la cuisine centrale sise, 265 Route de Saint-Saturnin à CHAMBERY ;
- ✓ L'élaboration des menus en conformité avec les prescriptions figurant aux livrets 2, 3 et 4 et à l'Annexe 2 du contrat de délégation ;
- ✓ L'approvisionnement en denrées, la confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies aux livrets 2, 3 et 4 du contrat de délégation, et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur ;
- ✓ Le contrôle de la sécurité des aliments (vérification de la traçabilité des produits), des repas, des équipements et du personnel ;
- ✓ Le contrôle du respect des règles d'hygiène sur la cuisine centrale et l'ensemble des satellites, conformément à la réglementation en vigueur ;
- ✓ La mise en œuvre, par des moyens adaptés, d'une sécurité maximale des produits servis, notamment en cas de crise déclarée dans les conditions fixées à l'article 23 du livret 1 du contrat de délégation ;
- ✓ La confection, le transport et le service de repas faisant l'objet de devis spécifiques.

#### **En matière de livraison :**

- ✓ La livraison des repas aux offices précisés à l'annexe 6 du contrat de délégation en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur

#### **En matière d'entretien, de maintenance et de renouvellement :**

- ✓ Le gros entretien de la cuisine centrale dans les conditions définies à l'article 9 du contrat de délégation ;
- ✓ La maintenance (cuisine centrale et offices hors résidences autonomie) et le renouvellement des équipements et matériels (cuisine centrale et offices hors résidences autonomie) nécessaires à l'accomplissement du service dans les conditions définies aux articles 10 et 11 du contrat de délégation, afin que l'ensemble desdits équipements et matériels soit en permanence en bon état de fonctionnement ;
- ✓ L'entretien courant et le nettoyage des locaux et des matériels en cuisine centrale dans les conditions définies à l'article 9 du contrat de délégation.

**En matière de gestion :**

- ✓ L'encadrement du personnel salarié par le délégataire, détaché ou mis à disposition par le délégant ;
- ✓ La formation de l'ensemble du personnel du délégataire et du délégant affecté à la restauration collective ;
- ✓ La gestion, la comptabilité, la facturation ;
- ✓ La perception du prix des repas servis auprès des familles pour le public scolaire, le risque des impayés selon les modalités de recouvrement détaillées dans le chapitre 9 du contrat de délégation.

**Les missions suivantes ne relèvent pas des prestations à la charge du Délégataire :**

- ✓ L'inscription des usagers au service de restauration collective,
- ✓ Le service et encadrement de la pause méridienne,

La délégation du service public sera effective au 26 août 2023, après notification.

Elle sera conclue pour une durée de 5 ans sans possibilité de tacite reconduction à compter du 26 août 2023 et jusqu'au 25 août 2028.

#### **4) Analyse des candidatures et des offres**

Dans le cadre de la mise en concurrence, trois candidats ont déposé une offre pour la gestion du service public de restauration collective. Il s'agit des structures suivantes :

- Restauration Pour Collectivités (RPC) ;
- Société Française de Restauration et de Services (SFRS), dont la marque commerciale est SODEXO ;
- SHCB.

Le jugement des offres a été effectué dans les conditions prévues aux articles L3121-1, L3124-1, L3124-5 et les articles R3124-1 à R3124-6 du Code de la Commande Publique.

Les offres sont appréciées en fonction des critères ci-dessous, inscrits au règlement de consultation :

Critères	Pondération	Éléments d'appréciation	Sous-pondération	Documents de base à l'analyse
Valeur financière (*)	40%	Détail quantitatif estimatif (DQE) intégrant le prix des prestations	35%	DQE
		Proposition du candidat concernant la partie fixe et la partie variable de la formule de révision des prix, définie à l'article 36 du projet de contrat de délégation de service public	5%	Cadre de réponse financier à remplir annexé au projet de contrat de délégation de service public
Valeur technique (**)	60%	Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable	40%	Livrets du mémoire technique sur la base du guide de réponse des candidats (Annexe 1 du règlement de consultation)
		Organisation des prestations et gestion environnementale	20%	

(\*) Les offres sont analysées au moyen d'un Détail Quantitatif Estimatif (DQE) reprenant les prix unitaires indiqués dans le cadre de réponse financier.

La valeur financière de l'offre est évaluée sur la base du cadre de réponse financier complété par le candidat dont :

- Le DQE intégrant le prix des prestations : note sur 35
- La proposition du candidat concernant la partie fixe et la partie variable de la formule de révision des prix, définie à l'article 36 du projet de contrat de DSP : note sur 5

Le DQE est calculé sur une répartition hypothétique :

- 1 an intégrant les exigences du référentiel Ecocert « En Cuisine » de niveau 1,
- 2 ans intégrant les exigences du référentiel Ecocert « En Cuisine » de niveau 2,
- 2 ans intégrant les exigences du référentiel Ecocert « En Cuisine » de niveau 3.

En l'état, le contrat prévoit que la cuisine centrale et les différents sites de restauration soient certifiés « En Cuisine » de niveau 2 à compter de la rentrée scolaire de l'année 2023-2024.

La note de 35 est attribuée à l'offre économiquement la plus avantageuse au regard du DQE.

Les autres offres sont notées à partir de la formule suivante :

$$\text{Note du candidat} = 35 \times \frac{\text{Offre la moins disante}}{\text{Offre du candidat}}$$

(\*\*) Les offres sont analysées au moyen d'une grille de notation détaillée au rapport d'analyse et sa synthèse, allant de 1 à 10, la note de 6/10 caractérisant une offre conforme aux attentes exprimées dans le projet de contrat valant cahier des charges.

Un rapport d'analyse des candidatures et des offres a été établi et transmis à la commission de délégation de service public.

L'analyse des candidatures a permis d'analyser :

- La situation juridique de chaque candidat,
- Leurs capacités économiques et financières,
- Leurs capacités professionnelles et techniques.

Les trois candidatures ont été jugées recevables.

L'analyse des offres a été structurée de la manière suivante :

- Appréciation qualitative des réponses formulées par les candidats aux demandes exprimées par l'autorité délégante avec mise en perspective des propositions de chacune des sociétés, par grand thème constituant le cahier des charges,
- Niveau de prix des prestations, y compris la décomposition du prix unitaire.

Après lecture de ces rapports d'analyse et après discussions entre ses membres, la commission de délégation de service public a proposé à Monsieur le Maire, le 24 mars 2023, d'engager les négociations avec les candidats SFRS (SODEXO) et SHCB.

En revanche, l'offre du candidat RPC ne contenait pas les exigences formulées dans les documents de la consultation relatives aux repas des résidences autonomie et des repas en portage à domicile. En outre, lors de l'examen du contenu du mémoire technique de ce candidat, il a été constaté l'absence de très nombreuses informations substantielles pour l'analyse de son offre.

Hormis le fait que son offre ne respectait pas strictement la nomenclature prévue en annexe 1 du règlement de consultation, et exigée à l'article 5.2 dudit règlement, les informations manquantes ne figuraient sur aucun autre document de son dossier :

- L'annexe 4 du projet de contrat de délégation de service public, remplie, concernant les engagements relatifs à l'alimentation durable ;
- Le plan pluriannuel de diversification des protéines permettant l'évolution des recettes ;
- L'organisation de la cuisine centrale de Chambéry ;
- Le programme pluriannuel de formation des personnels du futur délégataire et du délégant ;
- La proposition concernant la partie fixe et la partie variable de la formule de révision des prix, définie à l'article 36 du projet de contrat de délégation de service public.

Conformément à l'article R2152-2 du Code de la commande publique, cette offre ne pouvait être régularisée au cours des négociations, dans la mesure où la régularisation ne peut avoir pour effet d'en modifier ses caractéristiques substantielles.

Les candidats SFRS (SODEXO) et SHCB ont été auditionnés, dans les mêmes conditions, le 4 avril 2023.

Lors de ces auditions, chaque candidat a bénéficié du même temps imparti (égalité de traitement entre les candidats).

Suite à ces auditions, des questions écrites ont été transmises aux candidats stipulant un délai de réponse, identique pour les deux candidats. Chacun des candidats y a répondu dans les délais impartis.

Une seconde audition avec les candidats SFRS (SODEXO) et SHCB a été programmée le 9 mai 2023, en visioconférence. A l'issue de cette dernière, il a été demandé aux candidats de remettre une offre finale (comprenant le cadre financier et une note synthétique des principales évolutions apportées).

Le rapport d'analyse a été complété avec les éléments issus des négociations.

Pour ce qui concerne la valeur financière des offres (*extrait du rapport d'analyse final*), la notation est la suivante :

<b>Notation de la valeur financière</b>	<b>SFRS (SODEXO)</b>	<b>SHCB</b>
Total DQE	12 739 872,89 €	12 480 494,31 €
Note DQE (/35)	34,29	35
Note Formule de révision des prix (/5)	4,75	5
<b>Note critère prix (/40)</b>	<b>39,04</b>	<b>40</b>

Pour ce qui concerne la valeur technique des offres (*extrait du rapport d'analyse final*), la notation est la suivante :

<b>Notation de la valeur technique</b>	<b>SFRS (SODEXO)</b>	<b>SHCB</b>
<b><i>Qualité de l'alimentation et appréciation de son caractère durable</i></b>		
Note du sous-critère /10	6,43	5,71
<b>Note pondérée du sous-critère /40</b>	<b>25,71</b>	<b>22,86</b>
<b><i>Organisation des prestations et gestion environnementale</i></b>		
Note du sous-critère /10	6,42	5,89
<b>Note pondérée du sous-critère / 20</b>	<b>12,84</b>	<b>11,79</b>
<b>Note pondérée de la valeur technique (/60)</b>	<b>38,56</b>	<b>34,65</b>

La notation globale est la suivante

<b>Notation globale</b>	<b>SFRS (SODEXO)</b>	<b>SHCB</b>
Valeur financière (/40)	39,04	40
Valeur technique (/60)	38,56	34,65
<b>Note globale</b>	<b>77,60</b>	<b>74,65</b>



Le niveau des propositions des deux soumissionnaires a été analysé par thème, et classé de manière décroissante :

1 – SFRS (SODEXO)

2 – SHCB.

## 5) Caractéristiques de l'offre retenue

### a) Caractéristiques financières

- Les **prix unitaires** de la proposition soumise pour acceptation au Conseil municipal, après négociations, sont les suivants :

<b>Restauration scolaire</b>		<b>Prix unitaire € HT</b>
Déjeuner maternels	En cuisine niveau 1	4,93
	En cuisine niveau 2	5,31
	En cuisine niveau 3	5,69
Déjeuner élémentaires	En cuisine niveau 1	5,23
	En cuisine niveau 2	5,61
	En cuisine niveau 3	5,99
Déjeuner adultes encadrants	En cuisine niveau 1	5,93
	En cuisine niveau 2	6,31
	En cuisine niveau 3	6,69
Pique-niques maternels	En cuisine niveau 1	4,93
	En cuisine niveau 2	5,31
	En cuisine niveau 3	5,69
Pique-niques élémentaires	En cuisine niveau 1	5,23
	En cuisine niveau 2	5,61
	En cuisine niveau 3	5,99
Pique-niques adultes	En cuisine niveau 1	5,93
	En cuisine niveau 2	6,31
	En cuisine niveau 3	6,69

<b>Restauration Petite enfance</b>		<b>Prix unitaire € HT</b>
Déjeuner Petits (moins de 12 mois) 3 composantes	En cuisine niveau 1	4,54
	En cuisine niveau 2	4,92
	En cuisine niveau 3	5,30

Déjeuner Moyens (12 à 18 mois) 4 composantes	En cuisine niveau 1	4,71
	En cuisine niveau 2	5,09
	En cuisine niveau 3	5,47
Déjeuners Grands (18 mois à 3 ans) 5 composantes	En cuisine niveau 1	5,05
	En cuisine niveau 2	5,43
	En cuisine niveau 3	5,81
Goûters Petits 2 composantes	En cuisine niveau 1	0,80
	En cuisine niveau 2	0,80
	En cuisine niveau 3	0,80
Goûters Moyens et Grands 3 composantes	En cuisine niveau 1	1,05
	En cuisine niveau 2	1,05
	En cuisine niveau 3	1,05
Pique-niques Grands 5 composantes	En cuisine niveau 1	5,05
	En cuisine niveau 2	5,43
	En cuisine niveau 3	5,81
Pique-niques adultes	En cuisine niveau 1	5,88
	En cuisine niveau 2	6,26
	En cuisine niveau 3	6,64

<b>Restauration Résidences autonomie</b>		<b>Prix unitaire € HT</b>
Déjeuner 5 composantes	En cuisine niveau 1	6,02
	En cuisine niveau 2	6,40
	En cuisine niveau 3	6,78
Repas du soir 2 composantes	En cuisine niveau 1	4,25
	En cuisine niveau 2	4,63
	En cuisine niveau 3	5,01
Repas du soir 3 composantes	En cuisine niveau 1	5,36
	En cuisine niveau 2	5,74
	En cuisine niveau 3	6,12
<b>Portage à domicile – contenants standards</b>		
Déjeuners 5 composantes	En cuisine niveau 1	6,04
	En cuisine niveau 2	6,42
	En cuisine niveau 3	6,80
	Potage seul niveau 1	0,60
	Potage seul niveau 2	0,60
	Potage seul niveau 3	0,60
Repas du soir 2 composantes	En cuisine niveau 1	4,27
	En cuisine niveau 2	4,65
	En cuisine niveau 3	5,03

Repas du soir 3 composantes	En cuisine niveau 1	5,38
	En cuisine niveau 2	5,76
	En cuisine niveau 3	6,14
<b>Portage à domicile – contenants réemployables</b>		
Déjeuners 5 composantes	En cuisine niveau 1	8,53
	En cuisine niveau 2	8,91
	En cuisine niveau 3	9,29
	Potage seul niveau 1	0,60
	Potage seul niveau 2	0,60
	Potage seul niveau 3	0,60
Repas du soir 2 composantes	En cuisine niveau 1	6,76
	En cuisine niveau 2	7,14
	En cuisine niveau 3	7,52
Repas du soir 3 composantes	En cuisine niveau 1	7,87
	En cuisine niveau 2	8,25
	En cuisine niveau 3	8,63

- Le Délégué verse à la Ville une **redevance annuelle d’occupation du domaine public** à hauteur d’un montant forfaitaire de 26 000 €,
- SFRS (SODEXO) s’engage à verser une **redevance annuelle équivalente à 5% du chiffre d’affaires HT pour les prestations facturées à des tiers et** produit dans la cuisine mise à sa disposition, soit un montant prévisionnel de 10 302 €,
- SFRS (SODEXO) propose une révision des prix semestrielle, avec une date de première révision au 1<sup>er</sup> mars 2024,
- Le montant total du détail quantitatif estimatif des prestations s’élève à 12 739 872,89 € HT pour SFRS (SODEXO)

## b) Caractéristiques techniques

La proposition de SFRS (SODEXO) est l’offre la mieux disante sur le critère technique.

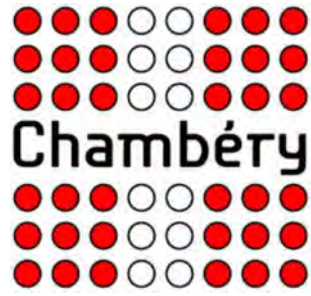
<b><u>Qualité de l’alimentation et appréciation de son caractère durable</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Politique de référencement privilégiant les produits bio, durables et issus des circuits-courts,</li> <li>✓ 50% de taux d’alimentation durable dont 40% de bio, dès le démarrage du contrat,</li> <li>✓ 40% de produits circuits-courts et 40% de produits locaux via des partenaires locaux (La Bio d’Ici, Carrel, La ferme de Crêt...),</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Obtention du label ECOCERT 2 au 1er septembre 2023 : 40% de bio, mesures pour réduire le gaspillage alimentaire, priorité sur le « fait-maison »,</li> <li>✓ Menus de la Petite Enfance adaptés aux attentes des services de la Ville (fromages locaux, compotes maison, repas de transition),</li> <li>✓ Transmission d'un catalogue de 27 recettes sans soja,</li> <li>✓ 70 % de recettes dites « maison » (élaborées en cuisine centrale),</li> <li>✓ Propositions de formations sur les repas végétariens pour le personnel des offices,</li> <li>✓ Plan de diversification via un guide opérationnel de plus de 50 recettes et de formation sur les recettes végétariennes en partenariat avec un chef,</li> <li>✓ Suivi de la satisfaction des convives via des enquêtes de satisfaction et la mise en place d'une application mobile de communication avec les convives : SO'HAPPY.</li> </ul>
<p><b><u>Organisation des prestations et gestion environnementale</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Formation du personnel municipal : 2 sessions de formation sur les repas végétariens sans surcoût</li> <li>✓ Programme de renouvellement des équipements : budget de 276 000 € pour la cuisine et 93 000 € pour les offices soit 369 000 €, plan prévisionnel détaillé</li> <li>✓ Modalités de conditionnement : déploiement de bacs GN dès le démarrage du contrat. En cas de conditionnement en barquettes cellulose, valorisation par Savoie Déchets,</li> <li>✓ Modalités de lutte contre le gaspillage : partenariat avec Les Epigées pour un suivi sur mesure</li> </ul>

## 6°) Contrôle du délégataire par le délégant

Le contrôle du délégataire par la Ville est assuré par la transmission du rapport annuel d'activités, obligation réglementaire, et dont la structuration est précisément décrite à l'article 43.2 du contrat. La Ville exige par ailleurs la mise en place d'outils de remontée de la satisfaction des convives et de suivi du contrat (tableaux de bord et outils de reporting).

Il est convenu contractuellement que la collectivité peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au délégataire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires (article 12.2 du contrat) en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du contrat. Un dispositif étendu de pénalités est intégré à l'article 51 du contrat.



DELEGATION DE SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION  
SCOLAIRE ET MUNICIPALE

-

CONTRAT  
DE DELEGATION DE SERVICE PUBLIC

## PREAMBULE

La Ville et le Centre Communal d'Action Sociale de CHAMBERY ont décidé conjointement de renouveler la gestion déléguée de leur service public de restauration collective.

Cette décision a fait l'objet :

- d'une délibération du Conseil Municipal de la Ville de CHAMBERY en date du 17/10/2022 et d'une délibération du Conseil d'Administration du Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) en date du 17/10/2022 approuvant la convention de création d'un groupement d'autorités concédantes

Les services concernés de la Ville sont les repas destinés aux élèves des écoles maternelles et élémentaires, aux personnels enseignants et aux personnels de surveillance et de service, aux enfants et personnels des structures Petite Enfance.

Les services concernés du CCAS sont les repas destinés aux usagers des résidences de personnes âgées (résidences autonomie) et ceux bénéficiant du service de portage de repas à domicile.

Une convention ayant pour objet la création d'un groupement d'autorités concédantes pour le renouvellement de la délégation de service public relative à l'exploitation du service de restauration collective municipale a été conclue entre la Ville et le CCAS de Chambéry.

En effet, par application de l'article L3112-1 du Code de la Commande Publique et après approbation par leur assemblée délibérante, la Ville et le CCAS de Chambéry ont décidé de la mise en place de ce groupement. La Ville, ayant la qualité d'autorité concédante, est désignée comme coordonnateur du groupement d'autorités concédantes.

Par délibération en date du 10 juillet 2023, le Conseil Municipal de la Ville de CHAMBERY a approuvé le présent contrat de délégation de service public avec la Société **Société Française de Restauration et de Services (SODEXO)**.

Par délibération en date du 10 juillet 2023, le Conseil d'administration du CCAS de CHAMBERY a approuvé le présent contrat de délégation de service public avec la Société **Société Française de Restauration et de Services (SODEXO)**.

Les délibérations du Conseil Municipal de la Ville de CHAMBERY et du Conseil d'administration du CCAS de CHAMBERY du 10 juillet 2023 sont présentées en Annexe 1.

ENTRE :

**La Ville de CHAMBERY**

Représentée par M. Thierry REPENTIN, Maire, dûment habilité à signer le présent contrat par délibération en date du 10 juillet 2023, sise Hôtel de Ville, place de l'Hôtel de Ville à CHAMBERY.

**ET le CCAS de CHAMBERY**

Représenté par M. Thierry REPENTIN, Président, dûment habilité à signer le présent contrat par délibération du Conseil d'Administration en date du 10 juillet 2023, sis 145 rue Paul Bert à CHAMBERY.

Ci-après dénommée : « Le Délégrant » \*

ET :

**La Société Société Française de Restauration et de Services (SODEXO)**

Société par actions simplifiée au capital de 30 236 400 Euros,

Immatriculée au Registre du Commerce et des sociétés de Versailles sous le numéro 338 253 131,

Ayant son siège au 6 rue de la Redoute 78290 GUYANCOURT

Représentée par Sophie NERON-BERGER, en qualité de Présidente

Ci-après dénommée : « Le Délégataire »

\* Pour faciliter la lecture du contrat, il est précisé l'usage des termes suivants :

- Délégrant quand il s'agit de la Ville de Chambéry et du CCAS
- Ville de Chambéry quand il s'agit des services de l'éducation et/ou de la petite enfance
- CCAS de Chambéry quand il s'agit du seul service concerné

# SOMMAIRE

PREAMBULE	2
LIVRET I – DISPOSITIONS COMMUNES	11
CHAPITRE 1 - OBJET ET ETENDUE DU CONTRAT	12
<b>ARTICLE 1 - OBJET DU CONTRAT</b>	<b>12</b>
1.1/ Objet de la délégation	12
1.2/ Moyens mis à disposition	13
1.3/ Pouvoirs du Délégrant	13
<b>ARTICLE 2 - DUREE</b>	<b>13</b>
<b>ARTICLE 3 - ETENDUE DU CONTRAT</b>	<b>13</b>
3.1/ Prestations	13
3.2/ Catégories d'usagers	14
3.3/ Maison de l'Enfance	14
<b>ARTICLE 4 - TRANSITION ECOLOGIQUE</b>	<b>14</b>
<b>ARTICLE 5 - PARTICIPATION DES USAGERS</b>	<b>17</b>
CHAPITRE 2 - BIENS IMMOBILIERS ET MOBILIERS	18
<b>ARTICLE 6 - BIENS MIS A DISPOSITION PAR LE DELEGANT</b>	<b>18</b>
6.1/ Biens immobiliers	18
6.2/ Biens mobiliers	18
6.3/ Utilisation des biens	18
<b>ARTICLE 7 - TRAVAUX ET AMENAGEMENTS</b>	<b>19</b>
7.1/ Travaux et aménagements ultérieurs sur les offices	19
7.2/ Travaux sur la cuisine centrale	19
<b>ARTICLE 8 - MOYENS DE LIVRAISON</b>	<b>19</b>
CHAPITRE 3 - ENTRETIEN COURANT, MAINTENANCE, REPARATIONS, RENOUVELLEMENT	20
<b>ARTICLE 9 - NETTOYAGE, ENTRETIEN COURANT</b>	<b>20</b>
9.1/ Cuisine centrale	20
9.2/ Sites de restauration	23
9.3/ Fourniture des produits d'entretien	23
<b>ARTICLE 10 - MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS, REPARATION</b>	<b>23</b>
<b>ARTICLE 11 - RENOUVELLEMENT DES EQUIPEMENTS</b>	<b>24</b>
<b>ARTICLE 12 - PROVISIONS</b>	<b>25</b>
12.1 Utilisation des provisions à l'échéance du contrat	26
12.2. Contrôle du Délégrant	26



<b>ARTICLE 13 - EXECUTION D'OFFICE DES TRAVAUX D'ENTRETIEN, DE REPARATION ET DE RENOUELEMENT</b>	<b>26</b>
<b>CHAPITRE 4 - EXPLOITATION DU SERVICE</b>	<b>28</b>
<b>ARTICLE 14 - PRINCIPES GENERAUX DE L'EXPLOITATION</b>	<b>28</b>
<b>ARTICLE 15 - ECHEANCIER D'EXECUTION DU CONTRAT</b>	<b>28</b>
<b>ARTICLE 16 - CARACTERE EXCLUSIF DU CONTRAT</b>	<b>28</b>
<b>ARTICLE 17 - SOUS-TRAITANCE</b>	<b>29</b>
<b>ARTICLE 18 - UTILISATION DES BIENS MIS A DISPOSITION A DESTINATION DE CLIENTELES EXTERIEURES</b>	<b>29</b>
<b>ARTICLE 19 - CONDITIONS DE DISTRIBUTION DE REPAS</b>	<b>31</b>
<b>ARTICLE 20 - FLUIDES</b>	<b>31</b>
<b>CHAPITRE 5 - SURVEILLANCE, ACTIONS PEDAGOGIQUES ET DESCRIPTION DU SERVICE</b>	<b>32</b>
<b>ARTICLE 21 - ACTIONS PEDAGOGIQUES - ANIMATIONS - MISSION DU DELEGATAIRE</b>	<b>32</b>
<b>ARTICLE 22 - DESCRIPTION DU SERVICE DE LA RESTAURATION</b>	<b>32</b>
22.1/ Etendue de la prestation	32
22.2/ Nombre de repas par catégorie	32
22.3/ Principes relatifs à la production des repas	33
22.4/ Labellisation de la cuisine centrale et des sites de restauration	33
22.5/ Plan de progrès – référentiel En cuisine	34
22.6/ Qualité des produits utilisés	34
22.8/ / Repas spéciaux	36
22.9/ Information et communication auprès de la Ville et du CCAS et auprès des familles et des usagers	36
<b>CHAPITRE 6 - CONTROLE PAR LE DELEGATAIRE DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE</b>	<b>38</b>
<b>ARTICLE 23 - MESURES DE SECURITE ET D'HYGIENE</b>	<b>38</b>
23.1/ Hygiène et sécurité des locaux	38
23.2/ Gestion des crises et sécurité alimentaire	38
23.3/ Dossier d'Agrément	39
<b>ARTICLE 24 - CONTROLES ASSURES PAR LE DELEGATAIRE</b>	<b>39</b>
24.1/ Analyses bactériologiques	39
24.2/ Echantillons témoins	40
24.3/ Dispositions communes	40
<b>CHAPITRE 7 – PERSONNEL DU DELEGANT</b>	<b>41</b>
<b>ARTICLE 25 - PERSONNEL COMMUNAL AFFECTE AU SERVICE DE RESTAURATION</b>	<b>41</b>
<b>ARTICLE 26 - FORMATION DU PERSONNEL</b>	<b>41</b>
<b>ARTICLE 27 - SURVEILLANCE MEDICALE ET EN MATIERE D'HYGIENE DU PERSONNEL</b>	<b>42</b>
<b>CHAPITRE 8 – PERSONNEL DU DELEGATAIRE</b>	<b>43</b>
<b>ARTICLE 28 - PERSONNEL AFFECTE A LA DSP</b>	<b>43</b>
28.1/ Personnel du Délégué affecté au service de restauration	43

28.2/ Clause sociale d'insertion	44
28.3/ Personnel communal en détachement ou mis à disposition	44
<b>ARTICLE 29 - PERSONNEL AFFECTE A LA PRODUCTION DES REPAS EXTERIEURS</b>	<b>46</b>
<b>ARTICLE 30 - DISCIPLINE</b>	<b>46</b>
<b>ARTICLE 31 - FORMATION DU PERSONNEL</b>	<b>47</b>
<b>ARTICLE 32 - SURVEILLANCE MEDICALE ET EN MATIERE D'HYGIENE DU PERSONNEL</b>	<b>47</b>
<b>CHAPITRE 9 - CLAUSES FINANCIERES</b>	<b>48</b>
<b>ARTICLE 33 - CADRE GENERAL</b>	<b>48</b>
33.1/ Modalités de facturation des repas	48
33.2/ Prestations annexes	48
<b>ARTICLE 34 - PRIX UNITAIRES DES REPAS</b>	<b>48</b>
<b>ARTICLE 35 - REDEVANCES</b>	<b>48</b>
35.1/ Redevance d'affermage	48
35.2/ Redevance pour repas extérieurs	49
<b>ARTICLE 36 - REVISION DES PRIX</b>	<b>49</b>
<b>ARTICLE 37 - TARIFS DES REPAS</b>	<b>50</b>
<b>ARTICLE 38 - GESTION DES ENCAISSEMENTS ET DES IMPAYES</b>	<b>50</b>
<b>ARTICLE 39 - PAIEMENT DES PRESTATIONS ANNEXES DU CONTRAT (PRESTATIONS TRAITEURS, ...)</b>	<b>52</b>
<b>ARTICLE 40 - DISPOSITIONS FISCALES</b>	<b>52</b>
40.1/ Impôts et taxes	52
40.2/ Transfert de TVA	52
<b>ARTICLE 41 - REEXAMEN DES CONDITIONS FINANCIERES</b>	<b>53</b>
<b>CHAPITRE 10 - CONTROLE DE LA COLLECTIVITE SUR LE DELEGATAIRE</b>	<b>54</b>
<b>ARTICLE 42 - TRANSMISSION DES COMPTES-RENDUS A LA COLLECTIVITE</b>	<b>54</b>
<b>ARTICLE 43 - COMPTE-RENDU TECHNIQUE ET FINANCIER</b>	<b>54</b>
43.1/ Suivi d'activité	54
43.2/ Rapport annuel du Délégué	55
<b>ARTICLE 44 - REPORTING PAR LE DELEGATAIRE</b>	<b>58</b>
<b>ARTICLE 45 - MODALITES DU CONTROLE EXERCE PAR LE DELEGANT</b>	<b>58</b>
<b>ARTICLE 46 - COMMISSIONS DE SUIVI</b>	<b>59</b>
46.1/ Comité Partenarial de Suivi	59
46.2/ Commissions d'ancrage territorial	61
46.3/ Commission des menus	61
<b>CHAPITRE 11 - RESPONSABILITES - ASSURANCES</b>	<b>63</b>
<b>ARTICLE 47 - RESPONSABILITES ET ASSURANCES DU DELEGANT</b>	<b>63</b>

<b>ARTICLE 48 - RESPONSABILITES ET ASSURANCES DU DELEGATAIRE</b>	<b>63</b>
48.1/ Biens du Délégrant mis à la disposition du Délégataire	63
48.2/ Exploitation du service et responsabilité civile	63
48.3/ Clauses générales	64
48.4/ Obligations du Délégataire en cas de sinistre	64
<b>ARTICLE 49 - JUSTIFICATION DES ASSURANCES</b>	<b>64</b>
<b>CHAPITRE 12 – GARANTIES – SANCTIONS – CONTENTIEUX</b>	<b>65</b>
<b>ARTICLE 50 - CAUTIONNEMENT</b>	<b>65</b>
<b>ARTICLE 51 - SANCTIONS PECUNIAIRES : LES PENALITES</b>	<b>66</b>
<b>ARTICLE 52 - SANCTIONS COERCITIVES – LA MISE EN REGIE PROVISoire</b>	<b>69</b>
<b>ARTICLE 53 - CONTINUE DU SERVICE PUBLIC</b>	<b>69</b>
<b>ARTICLE 54 - MESURES D'URGENCE</b>	<b>70</b>
<b>ARTICLE 55 - SANCTION RESOLUTOIRE : LA DECHEANCE</b>	<b>70</b>
<b>CHAPITRE 13 – FIN DU CONTRAT</b>	<b>72</b>
<b>ARTICLE 56 - CAS DE FIN DU CONTRAT</b>	<b>72</b>
<b>ARTICLE 57 - EXPIRATION DU CONTRAT</b>	<b>72</b>
<b>ARTICLE 58 - RESILIATION DU CONTRAT POUR MOTIF D'INTERET GENERAL</b>	<b>72</b>
<b>ARTICLE 59 - DECHEANCE</b>	<b>73</b>
<b>ARTICLE 60 - DISPOSITIONS COMMUNES EN FIN DE CONTRAT</b>	<b>73</b>
60.1/ Remise des installations et des biens	73
60.2/ Sort du personnel du Délégataire	74
<b>CHAPITRE 14 – CLAUSES DIVERSES</b>	<b>75</b>
<b>ARTICLE 61 - PRINCIPES DE LA REPUBLIQUE</b>	<b>75</b>
<b>ARTICLE 62 - ELECTION DE DOMICILE</b>	<b>75</b>
<b>ARTICLE 63 - LITIGES</b>	<b>75</b>
<b>LIVRET II – DISPOSITIONS SPECIFIQUES AUX SCOLAIRES</b>	<b>76</b>
<b>CHAPITRE 1 - OBJET DU CONTRAT</b>	<b>77</b>
<b>ARTICLE 1 - TYPES DE REPAS</b>	<b>77</b>
<b>ARTICLE 2 - DONNEES CHIFFREES</b>	<b>77</b>
<b>ARTICLE 3 - PERIODE DE L'ANNEE A PRENDRE EN COMPTE</b>	<b>78</b>
<b>CHAPITRE 2 - GESTION DU SERVICE – DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES</b>	<b>79</b>

<b>ARTICLE 4 - INSCRIPTIONS</b>	<b>79</b>
<b>ARTICLE 5 - COMMANDE DES REPAS ET ORGANISATION DES LIVRAISONS</b>	<b>79</b>
5.1/ Commande des repas	79
5.2/ Livraison des repas	80
<b>ARTICLE 6 - VARIATIONS DU NOMBRE</b>	<b>81</b>
<b>ARTICLE 7 - CONDITIONS MATERIELLES DE DISTRIBUTION DES REPAS</b>	<b>81</b>
<b>ARTICLE 8 - SURVEILLANCE DU TEMPS DU REPAS</b>	<b>82</b>
<b>ARTICLE 9 - REGLEMENT INTERIEUR</b>	<b>83</b>
<b>ARTICLE 10 - FACTURATION DES REPAS AUX CONVIVES</b>	<b>83</b>
<b>ARTICLE 11 - FACTURATION A LA VILLE DE L'AIDE AUX FAMILLES ET MODALITES DE REGLEMENT</b>	<b>84</b>
<b>ARTICLE 12 - ENCAISSEMENTS</b>	<b>86</b>
<b>ARTICLE 13 - DEMATERIALISATION</b>	<b>86</b>
<b>CHAPITRE 3 - ELABORATION ET COMPOSITION DES MENUS</b>	<b>88</b>
<b>ARTICLE 14 - CHRONOLOGIE DE L'ELABORATION DES MENUS</b>	<b>88</b>
<b>ARTICLE 15 - AFFICHAGE ET COMMUNICATION DES MENUS</b>	<b>89</b>
<b>ARTICLE 16 - PUBLICITE DE MARQUES COMMERCIALES</b>	<b>90</b>
<b>ARTICLE 17 - STRUCTURE DES REPAS</b>	<b>90</b>
17.1/ Structure des repas	91
17.2/ Spécifications quantitatives	92
17.3/ Composition du repas	93
<b>ARTICLE 18 - OUTIL DE SUIVI DE LA SATISFACTION DES CONVIVES</b>	<b>98</b>
<b>ARTICLE 19 - PETITS DEJEUNERS</b>	<b>98</b>
<b>LIVRET III – DISPOSITIONS SPECIFIQUES A LA PETITE ENFANCE</b>	<b>99</b>
<b>CHAPITRE 1 - OBJET DU CONTRAT</b>	<b>100</b>
<b>ARTICLE 1 - TYPES DE REPAS</b>	<b>100</b>
<b>ARTICLE 2 - DONNEES CHIFFREES</b>	<b>100</b>
<b>ARTICLE 3 - PERIODE DE L'ANNEE A PRENDRE EN COMPTE</b>	<b>101</b>
<b>CHAPITRE 2 - GESTION DU SERVICE – DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES</b>	<b>102</b>
<b>ARTICLE 4 - INSCRIPTIONS</b>	<b>102</b>
<b>ARTICLE 5 - COMMANDE DE REPAS ET ORGANISATION DES LIVRAISONS</b>	<b>102</b>
4.1/ Commande des repas	102
4.2/ Livraison des repas	102

<b>ARTICLE 6 - VARIATIONS DU NOMBRE</b>	<b>103</b>
<b>ARTICLE 7 - CONDITIONS MATERIELLES DE DISTRIBUTION DES REPAS</b>	<b>104</b>
<b>ARTICLE 8 - FACTURATION DES REPAS</b>	<b>105</b>
<b>CHAPITRE 3 - ELABORATION ET COMPOSITION DES MENUS</b>	<b>106</b>
<b>ARTICLE 9 - CHRONOLOGIE DE L'ELABORATION DES MENUS</b>	<b>106</b>
<b>ARTICLE 10 - AFFICHAGE ET COMMUNICATION DES MENUS</b>	<b>107</b>
<b>ARTICLE 11 - PUBLICITE DE MARQUES COMMERCIALES</b>	<b>108</b>
<b>ARTICLE 12 - STRUCTURE DES REPAS</b>	<b>108</b>
12.1/ Structure des repas	109
12.2/ Spécifications quantitatives	110
12.3/ Textures modifiées	110
12.4/ Repas de transition	110
12.5/ Composition du repas	111
<b>ARTICLE 13 - EPICERIE</b>	<b>114</b>
<b>ARTICLE 14 - OUTIL DE SUIVI DE LA SATISFACTION DES CONVIVES</b>	<b>114</b>
<b>LIVRET IV – DISPOSITIONS SPECIFIQUES AU CCAS</b>	<b>116</b>
<b>CHAPITRE 1 - OBJET DU CONTRAT</b>	<b>117</b>
<b>ARTICLE 1 - TYPES DE REPAS</b>	<b>117</b>
<b>ARTICLE 2 - DONNEES CHIFFREES</b>	<b>117</b>
<b>ARTICLE 3 - PERIODE DE L'ANNEE A PRENDRE EN COMPTE</b>	<b>118</b>
<b>CHAPITRE 2 - GESTION DU SERVICE – DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES</b>	<b>119</b>
<b>ARTICLE 4 - INSCRIPTIONS</b>	<b>119</b>
<b>ARTICLE 5 - COMMANDE DES REPAS ET ORGANISATION DES LIVRAISONS</b>	<b>119</b>
4.1/ Commande des repas	119
4.2/ Livraison des repas	119
<b>ARTICLE 6 - VARIATIONS DU NOMBRE</b>	<b>121</b>
<b>ARTICLE 7 - CONDITIONS MATERIELLES DE DISTRIBUTION DES REPAS</b>	<b>121</b>
<b>ARTICLE 8 - FACTURATION DES REPAS</b>	<b>122</b>
<b>CHAPITRE 3 - ELABORATION ET COMPOSITION DES MENUS</b>	<b>124</b>
<b>ARTICLE 9 - CHRONOLOGIE DE L'ELABORATION DES MENUS</b>	<b>124</b>
<b>ARTICLE 10 - AFFICHAGE ET COMMUNICATION DES MENUS</b>	<b>125</b>
<b>ARTICLE 11 - PUBLICITE DE MARQUES COMMERCIALES</b>	<b>126</b>

<b>ARTICLE 12 - STRUCTURE DES REPAS</b>	<b>126</b>
13.1/ Structure des repas	127
13.2/ Spécifications quantitatives	128
13.3/ Textures modifiées	128
13.4/ Composition du repas	128
<b>ARTICLE 13 - OUTIL DE SUIVI DE LA SATISFACTION DES CONVIVES</b>	<b>131</b>
<b>ANNEXES CONTRACTUELLES</b>	<b>132</b>
Annexe 1. Délibérations	132
Annexe 2. Qualité et caractéristiques des denrées	132
Annexe 3. Spécifications qualitatives des denrées	132
Annexe 4. Engagements relatifs à l'alimentation durable	132
Annexe 5. Dispositions réglementaires	132
Annexe 6. Liste, adresses et effectifs journaliers des offices livrés (à titre indicatif)	132
Annexe 7. Inventaire des équipements de la cuisine centrale et des offices (réalisé au début du contrat)	132
Annexe 8. Etat des lieux de la cuisine centrale et des offices (réalisé au début du contrat)	132
Annexe 9. Plan de la cuisine centrale	132
Annexe 10. Organigramme de la cuisine centrale	132
Annexe 11. Répartition des charges entre Déléгатaire et Déléгant	132
Annexe 12. Convention de mise à disposition d'un local pour l'accueil des usagers (fourni ultérieurement)	132
Annexe 13. Descriptifs des besoins concernant les vêtements du travail	132
Annexe 14. Annexe financière	132
Annexe 15. Mémoire technique du Déléгataire	132

## LIVRET I – DISPOSITIONS COMMUNES

## CHAPITRE 1 - OBJET ET ETENDUE DU CONTRAT

### **ARTICLE 1 - OBJET DU CONTRAT**

Le présent contrat a pour objet la gestion déléguée par voie d'affermage de la restauration scolaire et municipale de la Ville de CHAMBERY et du Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de la Ville de CHAMBERY.

#### **1.1/ Objet de la délégation**

Le Déléguataire, responsable de la gestion, de l'exécution et du fonctionnement du service, l'exploite à ses risques et périls, selon les termes et conditions du présent contrat et dans le respect de l'égalité des usagers, de la continuité du service public, et des prescriptions relatives à la transition énergétique et à la qualité qui figurent dans la description du service de restauration dans le présent contrat.

Pour ce faire, le Déléguataire doit notamment assurer :

- L'exploitation de la cuisine centrale sise, 265 Route de Saint-Saturnin à CHAMBERY,
- Le gros entretien de la cuisine centrale dans les conditions définies à l'article 10 du présent contrat,
- La maintenance (cuisine centrale et offices hors résidences autonomie) et le renouvellement des équipements et matériels (cuisine centrale et offices hors résidences autonomie) nécessaires à l'accomplissement du service dans les conditions définies à l'article 10 du présent contrat, afin que l'ensemble desdits équipements et matériels soit en permanence en bon état de fonctionnement,
- L'entretien courant et le nettoyage des locaux et des matériels en cuisine centrale dans les conditions définies à l'article 9 du présent contrat,
- L'élaboration des menus en conformité avec les prescriptions figurant aux livrets 2, 3 et 4 et à l'Annexe 2,
- L'approvisionnement en denrées, la confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies aux livrets 2, 3 et 4, et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur,
- Le contrôle de la sécurité des aliments (vérification de la traçabilité des produits), des repas, des équipements et du personnel,
- Le contrôle du respect des règles d'hygiène sur la cuisine centrale et l'ensemble des satellites, conformément à la réglementation en vigueur,
- La fourniture et l'entretien des tenues de travail pour le personnel des offices scolaires et des offices de la Petite Enfance,
- La mise en œuvre, par des moyens adaptés, d'une sécurité maximale des produits servis, notamment en cas de crise déclarée dans les conditions fixées à l'article 21.2 du livret 1,
- La livraison des repas aux offices précisés à l'annexe 6 en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur,
- La confection, le transport et le service de repas faisant l'objet de devis spécifiques,
- L'encadrement du personnel salarié par le déléguataire, détaché ou mis à disposition par le délégant,



- La formation de l'ensemble du personnel du délégataire et du délégant affecté à la restauration collective,
- La gestion, la comptabilité, la facturation,
- La perception du prix des repas servis auprès des familles pour le public scolaire, le risque des impayés selon les modalités de recouvrement détaillées dans les articles 30 et 35.

### **1.2/ Moyens mis à disposition**

Le Délégant met à disposition du Délégataire la cuisine centrale (terrain, bâtiment, matériel et équipement) sise, 265 Route de Saint-Saturnin à CHAMBERY.

Le Délégataire assure une permanence pour l'accueil des usagers dans l'espace mis à disposition par la Ville de CHAMBERY. La convention de mise à disposition est présentée en Annexe 12.

En contrepartie de la mise à disposition de ces biens, le Délégataire verse une redevance d'affermage dont le montant est précisé à l'article 30 du présent contrat.

### **1.3/ Pouvoirs du Délégant**

En sa qualité d'autorité délégante ne se départissant pas de sa fonction de direction stratégique du service public délégué, ce dernier conserve la direction et le contrôle du service et doit obtenir du Délégataire tous renseignements nécessaires à l'exercice de ses droits et obligations y afférent.

### **ARTICLE 2 - DUREE**

La durée du présent contrat est de 5 ans à compter de sa date de prise d'effet, sans possibilité de tacite reconduction.

Le contrat prend effet le 26 août 2023.

Le contrat attribué après passation et négociation par le Délégant au Délégataire sera notifié avant sa date d'entrée en vigueur et après transmission et retour du contrôle de légalité.

La prolongation éventuelle de la durée de la délégation de service public de restauration collective ne pourra procéder que de la survenance d'une des conditions posées à l'article L3135-1 du Code de la commande publique.

### **ARTICLE 3 - ETENDUE DU CONTRAT**

#### **3.1/ Prestations**

- **Prestations régulières :**
  - ✓ Repas des usagers scolaires
  - ✓ Repas et goûters des usagers des structures Petite Enfance municipales
  - ✓ Pique-nique aux différents usagers selon la demande de la collectivité
  - ✓ Repas des usagers des résidences autonomie

- ✓ Repas des usagers bénéficiant du portage à domicile
- ✓ Repas des personnes autorisées par le Délégrant
- Prestations occasionnelles :
  - ✓ Repas ou prestations améliorés de type "traiteur"

### 3.2/ Catégories d'usagers

- Pour la Ville :
  - ✓ Les enfants des écoles maternelles et élémentaires
  - ✓ Les enfants des structures Petite Enfance
  - ✓ Les enseignants, personnels de service et d'encadrement (Service scolaire et Petite Enfance)
  - ✓ Divers usagers autorisés par la Ville
- Pour le C.C.A.S. :
  - ✓ Les usagers des résidences autonomie
  - ✓ Les usagers bénéficiaires du portage à domicile
  - ✓ Divers usagers autorisés par le C.C.A.S.

### 3.3/ Maison de l'Enfance

Bien que ne faisant pas partie du périmètre de la délégation, le Délégrant a une obligation de livrer les repas des Maisons de l'Enfance qui en expriment la demande. La liste des sites Maison de l'Enfance est précisée en Annexe 6. La qualité des repas sera la même que celle appliquée à la Ville pour la restauration scolaire. Les prix des repas seront ceux prévus à l'annexe 14.

*N.B. Certains offices sont utilisés par la Maison de l'Enfance les mercredis et les vacances scolaires. La gestion des offices est assurée par le personnel communal « scolaire ». Aussi, l'ensemble des obligations du Délégrant sur les offices sont étendues sur les journées « accueils de loisirs – Maison de l'Enfance ».*

### **ARTICLE 4 - TRANSITION ECOLOGIQUE**

Le Délégrant est engagé dans une politique ambitieuse de Transition Ecologique.

Conscient des enjeux environnementaux, économiques et sociaux de notre temps, le délégataire développe une politique dynamique de transition écologique, en phase avec les ambitions du Délégrant. Il entend notamment inscrire ses achats et ses modes d'actions dans une consommation responsable et plus globalement contribuer à décarboner son action.

Ainsi, le délégataire inscrit son action au cœur des attentes suivantes :

- Approvisionnements locaux et bio
- Prédominance de la part de denrées issues du végétal
- Lutte contre le gaspillage alimentaire sur l'intégralité du cycle de vie des repas
- Santé environnementale (contenants, fournitures d'entretien, etc.)
- Recyclage
- Modes de livraison non polluants

- Clause de dimension sociale ou inclusive
- Actions d'éducation à la transition écologique (intérêt du bio et local, gaspillage et déchets, saisonnalité, biodiversité, etc.) Via la restauration
- Contribution pour sa part aux accords de Paris (diminuer au maximum l'empreinte carbone de l'activité)
- Autres propositions éventuellement innovantes à proposer

Ce contrat doit proposer une offre de produits et de services respectueux de la nature et des engagements pour le climat. Une démarche d'amélioration continue est attendue sur ces ambitions de transition écologique.

Une partie dédiée à la Transition Ecologique sera produit dans le rapport d'activité (cf. article 42.2.2) permettant un bilan de l'activité sous cet angle et actant des perspectives pour les années suivantes. La provenance de l'ensemble des denrées, l'information de saisonnalité correspondant sera fournie, avec les valeurs en coût, grammage.

- **Approvisionnements respectueux de la saisonnalité**

Le Délégué favorise les approvisionnements respectant la saisonnalité. Le Délégué s'engage sans délais à repérer les productions pouvant satisfaire les exigences du présent contrat. Il poursuit les actions déjà menées par le Délégué.

- **Approvisionnements locaux**

Le Délégué s'engage à proposer un minimum de 40% de produits locaux (en valeur d'achat HT) et de 40% de produits issus de circuits courts (en valeur d'achat HT).

**Le volume d'achat des circuits courts pourra être inclus dans le volume d'achat des produits locaux**

- **Nettoyage des locaux (cuisine centrale et offices)**

Le Délégué fournit et utilise des produits de nettoyage les plus respectueux possibles de l'environnement pour la cuisine centrale et les offices, ou tout autre système innovant.

Le Délégué a une démarche d'optimisation du dosage des produits utilisés, des quantités d'eau et d'énergie consommés, a formé son personnel aux impacts sur la santé et l'environnement des produits d'entretien et propose les procédés d'entretien les plus écologiques possibles.

- **Gestion des déchets**

Le Délégué s'engage à respecter et/ou mettre en place le tri sélectif y compris des bio-déchets et à mener des réflexions d'amélioration continue d'optimisation du recyclage notamment (cartons, déchets alimentaires, huiles usagées, bio-déchets, ...) sur la cuisine centrale.

Ces réflexions seront communiquées au délégué *a minima* dans le rapport annuel.

*N.B. Il veillera à mettre en application la réglementation en vigueur sur le traitement des bio-déchets, la réglementation sur les sacs plastiques à usage unique qui est entrée en vigueur en juillet 2016 et les décrets relatifs à l'interdiction de la vaisselle jetable prévue en 2020 (notamment décret n° 2019-1451 du 24 décembre 2019 relatif à l'interdiction de certains produits en plastique à usage unique, décret n° 2020-1724 du 28 décembre 2020 relatif à l'interdiction d'élimination des invendus non alimentaires et à diverses dispositions de lutte contre le gaspillage).*

Le Délégué s'engage à mettre en place des actions pour :

- Limiter la production des déchets,
- Procéder à la valorisation des déchets triés (annexe 15 du présent contrat) en cuisine centrale
- Mettre des seaux à disposition sur les sites de la Petite Enfance pour permettre le tri des biodéchets. La récolte et la valorisation des bio-déchets sur les offices restent à la charge du délégant.

- **Lutte contre le gaspillage alimentaire**

Conformément aux dispositifs mis en place par la loi relative à la transition énergétique et par la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, le Délégué s'engage à proposer, un plan d'actions relatif à la lutte contre le gaspillage alimentaire sur la cuisine centrale, les offices et auprès des convives.

Ce plan d'actions est présent en annexe 15 du présent contrat et prévoit notamment :

- 3 animations « Mission AntiGaspi » par an dans les cantines
- Dons aux associations locales des excédents alimentaires
- Programme Waste Watch :
  - o Réalisation d'études de restes sur les restaurants scolaires afin d'établir un diagnostic de départ
  - o Ajustement des recettes et des grammages et lien avec vos services
  - o Mise en place d'actions concrètes avec les services
  - o Partenariat avec la structure des EPIGEES

Le programme de lutte contre le gaspillage alimentaire intègre notamment l'utilisation d'un logiciel pour mesurer le gaspillage alimentaire et un partenariat avec l'association les Epigées pour la gestion des données et d'un tableau de bord sur mesure.

Ces actions seront menées conjointement avec le personnel de service et d'animation qui sera présent sur les restaurants scolaires.

Les fréquences des pesées seront définies entre le délégant et le délégué.

Pour rappel les missions des Epigées seront définies comme suit :

- Gestion du compost sur la cuisine centrale
- Sensibilisation et animations pour les élèves de la ville (2 animations par an)

Le rapport annuel fera état des actions et résultats relatifs à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

- **Les déplacements relatifs à la livraison**

Le délégataire s'engage à faire des études précises :

- sur les trajets (plans de circulation)
- sur le type de véhicule ou de tout moyen de transport, recherche de véhicules « propres ».

Le délégataire s'engage à mettre en œuvre la livraison avec des véhicules dont les externalités environnementales négatives sont limitées.

Le délégataire s'engage à réduire l'impact environnemental de ses déplacements, notamment avec l'utilisation de véhicules GNV et de formation à l'éco-conduite auprès de ses chauffeurs-livreurs.

- **Insertion des personnes en difficulté**

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

Il s'engage à embaucher un employé(e) de restauration supplémentaire à 35H en insertion via L'ESAT des Châtaigniers.

- **La loi AGEC**

Le Délégué met en œuvre les moyens et actions définis au présent contrat pour l'atteinte des objectifs fixés par la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (réemploi des gobelets, des couverts, des assiettes et des récipients utilisés dans le cadre d'un service de portage quotidien de repas à domicile etc.).

Les actions que le Délégué met en œuvre pour le respect de la loi AGEC (notamment dans le cadre des contenants réutilisables pour le portage à domicile) figurent en annexe 15 du présent contrat.

## **ARTICLE 5 - PARTICIPATION DES USAGERS**

Le Délégué souhaite :

- **Mieux associer les usagers à la gestion du service (en particulier les enfants)**
- **Sensibiliser les convives à la pratique d'une alimentation quotidienne saine et durable**

Le Délégué assure la mise en œuvre d'actions pour permettre la participation la plus pertinente des usagers, telles qu'elles sont détaillées en annexe 15 du présent contrat.

## CHAPITRE 2 - BIENS IMMOBILIERS ET MOBILIERS

### **ARTICLE 6 - BIENS MIS A DISPOSITION PAR LE DELEGANT**

Les biens immobiliers et biens meubles sont remis par le Délégrant en état normal d'entretien et de fonctionnement, tel que précisé dans l'état de lieux entrant, joint à l'Annexe 8.

#### **6.1/ Biens immobiliers**

La cuisine centrale et le local "régie encaissement" sont mis à disposition du Délégataire.

Un inventaire des biens visés au premier alinéa est établi contradictoirement au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre 2023.

Cet inventaire sera joint dès son établissement au présent contrat et deviendra l'Annexe 7.

Cet inventaire précise leur état apprécié sous ses différents aspects (état général des constructions, entretien, sécurité, fonctionnement de certaines installations particulières, conformité à la réglementation en vigueur...).

Le Délégataire prend en charge les locaux dans l'état où ils se trouvent sans pouvoir exprimer aucune réserve sauf s'ils ne sont pas conformes à leur usage.

Il indique dans un délai de trois mois à compter de cette prise en charge et par écrit, ceux d'entre eux qui nécessitent une mise en conformité ainsi que les conditions de mise en œuvre de ces opérations.

#### **6.2/ Biens mobiliers**

L'ensemble des biens meubles situés dans la cuisine centrale et le local "régie" sont mis à disposition du Délégataire.

Un inventaire des biens visés au premier alinéa est établi contradictoirement au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre 2023. Il sera joint dès son établissement au présent contrat et complètera l'Annexe 7. Cet inventaire précise leur état apprécié sous ses différents aspects (état général, entretien, sécurité, fonctionnement de certaines installations particulières, conformité à la réglementation en vigueur...).

Le Délégataire prend en charge les équipements dans l'état où ils se trouvent sans pouvoir exprimer aucune réserve sauf s'ils ne sont pas conformes à leur usage.

#### **6.3/ Utilisation des biens**

L'usage des biens mobiliers et immobiliers mis à la disposition du Délégataire ne peut s'effectuer que pour un usage strictement nécessaire à l'exécution de la prestation objet du présent contrat.

La cuisine centrale pourra être utilisée pour la fabrication de repas pour des clientèles extérieures, conformément aux dispositions de l'article 16 du présent contrat.

Cet usage ne doit en aucun cas perturber le fonctionnement du service public et porter atteinte à la tranquillité des riverains.

## **ARTICLE 7 - TRAVAUX ET AMENAGEMENTS**

### ***7.1/ Travaux et aménagements ultérieurs sur les offices***

Le Délégué pourra être sollicité par le Déléguant pour avis, sur des projets de restructuration de sites existants et/ou préalablement à l'ouverture de tout nouveau point de distribution.

Les parties se rapprocheront pour examiner la faisabilité de ces projets et leurs modalités d'intervention et formaliseront si nécessaire leurs obligations respectives par voie d'avenants.

### ***7.2/ Travaux sur la cuisine centrale***

Les biens mis à la disposition du délégataire doivent être en conformité avec la réglementation applicable, notamment en matière d'hygiène et de sécurité pour ce type d'installations.

Les travaux de mise en conformité réglementaire portant sur l'hygiène et la sécurité, sont à la charge du Délégué à l'exception des travaux excédant les limites d'intervention du Délégué, conformément à l'annexe 11 relative à la répartition des charges entre Délégué et Déléguant.

## **ARTICLE 8 - MOYENS DE LIVRAISON**

Le Délégué a en charge l'ensemble de la flotte de véhicules nécessaires à l'activité, sauf les véhicules du portage à domicile. Ces véhicules ne sont ni des biens de retour ni des biens de reprise.

## CHAPITRE 3 - ENTRETIEN COURANT, MAINTENANCE, REPARATIONS, RENOUELEMENT

### **ARTICLE 9 - NETTOYAGE, ENTRETIEN COURANT**

La répartition des charges entre le Délégataire et le Délégant est détaillée en Annexe 11. En cas de contradiction entre le présent contrat et l'Annexe 11, l'annexe prévaut.

#### **9.1/ Cuisine centrale**

Le délégataire prend en charge les travaux de nettoyage et d'entretien courant ou particulier. L'exécution de ces travaux ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène ou au service.

Cet entretien est réalisé en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. La réfection, la réparation ou le remplacement des ouvrages ou des équipements défectueux, détériorés ou disparus sont exécutés dans les plus brefs délais à compter de la découverte du défaut.

Le délégataire communique annuellement à la Ville :

- l'ensemble des contrats d'entretien technique, sanitaire et de sécurité qu'il a souscrit à ses frais à cet effet,
- les rapports de contrôle et d'entretien périodiques réglementaires.

L'entretien courant concerne également les abords de la cuisine centrale (dans la limite de la parcelle), les espaces verts le cas échéant, les portes sectionnelles, la serrurerie, les portails, etc.

Les appareils, matériels et produits nécessaires à ces opérations, qui doivent répondre impérativement aux dispositions techniques et réglementaires spécifiques à cette activité, sont à la charge du délégataire.

Le délégataire assure notamment la mise en œuvre des opérations suivantes sur la cuisine centrale (liste non exhaustive) :

#### Ouvrages de génie civil

- le nettoyage régulier et le maintien en parfait état de propreté de l'ensemble des bâtiments administratifs, techniques,
- les peintures intérieures des ouvrages de génie civil,
- l'entretien et la réparation des portes et volets,
- l'inspection du bon état des corps métalliques (échelles, garde-corps, grilles, châssis, clôtures) et remplacement éventuel
- l'inspection du bon état des serrures et des huisseries et leur réglage et remplacement éventuel ;
- L'entretien, la réparation et la reprise des sols,
- le remplacement des petites pièces: lampes, fusibles, ampoules, clapets,
- l'entretien des gouttières,
- la peinture des portes et huisseries et leur réglage éventuel,



- les petits travaux de menuiserie, plomberie ; le traitement des bois,
  - le nettoyage des abords,
  - l'entretien et la maintenance des équipements structurants (tout équipement nécessaire au fonctionnement de l'outil de production),
  - la gestion et maîtrise des énergies (chauffage, climatisation...) : entretien des installations et gestion correcte de leur utilisation, afin de maîtriser les consommations,
  - la maintenance préventive et corrective des installations de sécurité, électrique, de plomberie, des réseaux d'eau et d'assainissement,
  - le traitement des eaux de filtration.
- Est exclue la réfection totale des sols, qui reste à la charge du délégant, conformément à l'article 606.

#### Réseaux, canalisations, branchements, accessoires :

- la surveillance générale des réseaux,
- l'entretien des réseaux internes d'eau potable (à l'aval de la prise en charge sur la conduite principale), d'assainissement des eaux usées, d'électricité, d'éclairage, de gaz, et des installations de sonorisation,
- la réparation de fuites sur le réseau d'eau, le curage et le débouchage des réseaux d'assainissement, le remplacement des pièces défectueuses, le remplacement des vannes en aval des compteurs d'eau potable.
- Le réseau téléphonique et informatique

#### Équipements sanitaires

- L'entretien en parfait état de propreté des sanitaires,
- Le remplacement de la robinetterie et accessoires.

#### Équipements électriques, électromécaniques, hydrauliques

- l'entretien des installations de production de froid, de chauffage et de climatisation,
- le contrôle des alimentations électriques et des armoires électriques,
- la réparation des installations électriques,
- l'ensemble des graissages, vidanges et vérifications périodiques nécessaires,
- le nettoyage des filtres,
- la remise en peinture des organes métalliques,
- les réparations électromécaniques qui peuvent être effectuées sur place,
- le contrôle annuel par un organisme agréé des installations électriques et de gaz, et d'une manière générale tous les contrôles techniques prescrits dans les établissements recevant du public.

#### Éclairage et illuminations

- la surveillance des circuits,
- le remplacement des tubes, ampoules, spots, interrupteurs.

#### Les espaces verts

- la tonte des pelouses, le fauchage des espaces verts, l'enlèvement des déchets et des mauvaises herbes, l'élagage des arbustes et buissons, l'étaupinage, la lutte contre les parasites, etc.

### Les clôtures

- l'entretien et réfection des peintures,

### Le parking

- l'entretien et maintien en état de propreté

Les opérations rentrant dans ces catégories devront être réalisées dans le respect des engagements relatifs aux engagements de transition écologique figurant dans l'article 5. Les consommables (produits d'entretien, peinture, autres) sont éco-labellisés sauf quand l'offre n'existe pas. L'ensemble des opérations d'entretien et de maintenance sont réalisés de façon à minimiser ses impacts environnementaux. Les déchets en particulier issus de ces activités sont valorisés. Les produits sont stockés en sécurité, sur rétentions appropriées. Les fiches de données de sécurité sont tenues à jour et à disposition.

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

Le Délégué se réserve le droit de faire des visites régulières et inopinées de vérification de l'entretien des installations, immobilières et mobilières. Ces visites pourront être effectuées par le Délégué en présence du délégué. En aucun cas le délégué ne pourra refuser l'accès au site et à la cuisine centrale au Délégué ou à une personne désignée par elle.

Le délégué est également chargé de la surveillance et la sécurisation du site dont il a la charge. Indépendamment de toutes les garanties et assurances souscrites dans la cadre de la réalisation des opérations de travaux, le délégué doit disposer d'une couverture des risques liés à son activité en souscrivant les assurances adéquates. Il en transmet copie à la Ville avant le début du contrat.

Le délégué informe les personnels placés sous son autorité respective des précautions à prendre pour assurer leur propre sécurité et le cas échéant celle des autres personnes présentes dans l'établissement, l'exécution du travail et les dispositions à prendre en cas d'accident ou de sinistre.

L'autorisation de la Ville est nécessaire à la réalisation de tous travaux autres que ceux mentionnés ci-dessus.

Le Délégué communique au Délégué, en annexe au compte-rendu technique visé à l'article 42, les contrats d'entretien technique qu'il a souscrits pour cet objet et déclare avoir à sa disposition les moyens et personnels nécessaires pour effectuer les opérations.

Les installations font l'objet de visites de contrôles dans les conditions définies au chapitre 10.

Le détail des travaux réalisés par le Délégué dès le démarrage du contrat figure en annexe 15 du présent contrat. Le budget annuel prévisionnel alloué à l'entretien des locaux et du second œuvre de la cuisine centrale est de 6 000 € HT.

## 9.2/ Sites de restauration

Le Délégué définit les procédures de nettoyage et d'entretien courant sur les sites. Le personnel communal se charge de la mise en œuvre de ces procédures après formation par le Délégué.

## 9.3/ Fourniture des produits d'entretien

Le Délégué fournit les produits d'entretien pour la cuisine centrale, et l'ensemble des offices. Il organise la formation des agents quant à leur utilisation. Il se charge également de réaliser un plan de nettoyage concernant la cuisine centrale et les offices. Toute évolution du périmètre sur ce sujet pourra faire l'objet d'un avenant entre les Parties.

A l'exception des désinfectants, les produits d'entretien proposés présenteront l'écolabel européen ou un écolabel équivalent.

Le Délégué s'engage à utiliser des produits éco-labellisés.

## **ARTICLE 10 - MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS, REPARATION**

Le Délégué est pleinement responsable de la maintenance (préventive et corrective) de tous les équipements et matériels des équipements de la cuisine centrale et des offices (exception faite des offices des résidences autonomie), tels que définis dans l'Annexe 7.

La Ville est destinataire, à titre documentaire, de tous les contrats de maintenance souscrits (préventive et corrective). Au cas où ces contrats seraient renouvelés ou modifiés pendant la durée du contrat, le Délégué a obligation d'en fournir une copie à la Ville dans le mois qui suit sa signature.

Le Délégué est tenu de maintenir en parfait état les équipements, le mobilier et le matériel dont il remplace, à ses frais, les éléments hors d'usage (pièces et main d'œuvre dans le cadre de la maintenance préventive et corrective). La fourniture de petites pièces type fusible, lubrifiant, visseries etc. est comprise et incluse au présent contrat, et ne fait pas l'objet de facturation complémentaire.

De même, la main d'œuvre et les déplacements sont compris dans le présent contrat

Toutefois, le remplacement des pièces de rechange facturées hors contrat de maintenance est soumis à l'accord préalable de la Ville sur présentation d'un à trois devis, lorsque le montant est supérieur à 500 € hors taxes.

La Ville est obligatoirement et préalablement tenue informée de toute intervention sur les offices de la société de maintenance du Délégué. Une copie des rapports de visite est adressée à la Ville sous 3 jours après leur réception par le Délégué. Les opérations de maintenance sont planifiées de manière à ne pas gêner le service.

Le planning prévisionnel des interventions de maintenance préventive est établi en partenariat avec la Ville au démarrage du contrat. Les fréquences des opérations de maintenance préventive sont détaillées en annexe 15 du présent contrat.

En cas de panne d'un matériel objet du présent cahier des charges, le délégataire s'engage à intervenir dans le respect des délais précisés dans son offre à compter de l'heure d'appel.

Les réparations sont effectuées immédiatement, sans préjudice d'un recours éventuel contre les auteurs des dégâts.

A cet effet, le prestataire met en place un suivi informatique (GMAO) mis à la disposition du Délégrant pour le suivi des opérations de maintenance. Ce suivi consigne pour chaque item, le matériel concerné avec la dénomination de l'inventaire présent en annexe 7, la nature de l'intervention de maintenance effectuée, la date, les intervenants, le montant de l'intervention, les remarques éventuelles.

En cas de panne sur un matériel encore sous garantie, le délégataire est tenu de faire procéder à la réparation selon les indications du constructeur dans le cadre de la garantie. Tout manquement à cette obligation implique la responsabilité financière du délégataire.

L'annexe 15 détaille les procédures de maintenance dont notamment :

- Les délais d'intervention en cas de panne ou d'impossibilité d'utiliser un équipement,
- Le descriptif de la procédure d'information du Délégrant concernant la maintenance des équipements,
- Les conditions de mise à disposition d'un équipement de rechange en attente de réparation,
- Les modalités de mise à jour de l'inventaire,
- Le descriptif des moyens humains et matériels affectés à la maintenance,

Le budget annuel prévisionnel alloué à la maintenance (distinction faite entre offices et cuisine centrale) par nature d'équipement, ainsi que les modalités de suivi des opérations de maintenance (notamment l'outil de GMAO utilisé) figurent en annexes 14 et 15 du présent contrat.

### **ARTICLE 11 - RENOUELEMENT DES EQUIPEMENTS**

Le Délégataire est pleinement responsable du renouvellement des équipements **sur la cuisine centrale** dans la limite de l'application de l'article 606 du Code Civil et des spécifications prévues dans le tableau de répartition des charges présenté en Annexe 11.

**Sur les sites de restauration**, excepté sur les résidences autonomie, le Délégataire a en charge le renouvellement de tous les équipements et matériels des offices tels que définis dans l'Annexe 7.

Sont notamment compris dans cette prise en charge tous les mobiliers, équipements, matériels et petits matériels des offices et des salles de restauration, y compris :

- le petit matériel et la vaisselle des restaurants,
- les éventuelles fontaines à eau,
- les fours à micro-ondes et les réfrigérateurs (dont ceux prévus pour les PAI)

- les adoucisseurs

mais non compris :

- les ballons d'eau chaude,
- les hottes d'extraction,
- les monte-charges.

Les services seront consultés par le Délégué sur le choix de la vaisselle fournie. Cette vaisselle sera adaptée à l'âge des enfants.

Le Délégué tiendra compte des éventuels stocks de vaisselle existants.

Le plan prévisionnel de renouvellement des équipements pour la cuisine centrale et les offices est joint en annexe 15 du présent contrat.

Le budget prévisionnel annuel de renouvellement des équipements est le suivant :

- 276 470€ pour la cuisine centrale
- 92 870€ pour les offices

Le remplacement des équipements, matériels et petits matériels détériorés ou disparus est exécuté dès lors que le défaut est constaté.

Le Délégué devra obtenir l'autorisation préalable du Délégué avant de procéder à toute modification des infrastructures existantes.

## **ARTICLE 12 - PROVISIONS**

La dotation pour renouvellement et pour maintenance est intégrée dans le prix unitaire du repas payé par la Ville.

La responsabilité du délégué est engagée en connaissance de cause (à la suite notamment de la visite obligatoire de la cuisine centrale et de plusieurs offices, effectuée durant la consultation par les candidats).

Le délégué ne pourra évoquer à un aucun moment de la vie du contrat une estimation insuffisante des besoins de renouvellement pour se soustraire à cette obligation.

La Ville de Chambéry sera particulièrement attentive, lors de l'exécution du contrat, à la mise en place du plan d'entretien et de renouvellement des équipements que le Délégué aura proposé lors de la remise de son offre.

Le délégué s'expose à des pénalités en cas de non-respect du plan d'entretien ou en cas de non-renouvellement d'un équipement en fin de vie.

La Ville est destinataire, à titre documentaire, de toutes les factures de renouvellement des équipements.

Toute dégradation causée aux matériels qui résulterait de faute ou négligence du personnel du délégataire devra être réparée ou renouvelée aux frais de ce dernier avec information préalable de la Ville sans utilisation de l'enveloppe pour renouvellement intégrée dans le prix unitaire du repas.

**Le délégataire s'engage à dépenser la provision réellement perçue régulièrement en fonction des besoins au cours du contrat et à en restituer le reliquat à la Ville de Chambéry.**

### **12.1 Utilisation des provisions à l'échéance du contrat**

Le Délégataire doit produire chaque année au plus tard le 1<sup>er</sup> juin de l'année n+1 les éléments suivants concernant la période allant du 01/01/n au 31/12/n :

- un compte-rendu détaillé de l'utilisation de l'enveloppe financière correspondant à la provision faisant apparaître notamment la nature des dépenses réalisées et leur montant, accompagné des factures justificatives ;
- un état du compte de provision faisant apparaître :
  - l'historique des dotations constituées depuis l'origine du contrat ;
  - l'historique des emplois de la provision depuis l'origine du contrat ;
  - le solde de la provision
- une proposition sur les dépenses prévisionnelles de l'année suivante.

A l'échéance du contrat, dans l'hypothèse où l'enveloppe financière n'aurait pas été utilisée dans sa totalité par le Délégataire, les sommes non utilisées seront versées au Délégant.

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

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

### **12.2. Contrôle du Délégant**

Dans le cadre du pouvoir du contrôle du Délégant, celui-ci se réserve le droit de solliciter à tout moment la communication de tout document nécessaire à la vérification des dépenses affectant ces provisions.

Pour tous les travaux gros entretien et de second œuvre et les renouvellements de matériels, le Délégataire sollicitera au préalable l'accord du Délégant.

## **ARTICLE 13 - EXECUTION D'OFFICE DES TRAVAUX D'ENTRETIEN, DE REPARATION ET DE RENOUVELLEMENT**

Faute pour le Délégataire de pourvoir aux opérations de travaux, d'entretien, de réparation et de renouvellement qui lui incombent, le Délégant peut faire procéder, aux frais du Délégataire, à l'exécution d'office des travaux nécessaires au fonctionnement du service, après mise en demeure notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet dans un délai de quinze jours, sauf en cas de risque pour les personnes où le délai est réduit à deux jours.

Ce délai est prolongé, avec l'accord du Délégué, lorsque les délais d'exécution des travaux ou de livraison de matériels sont supérieurs au délai imparti.

## CHAPITRE 4 - EXPLOITATION DU SERVICE

### **ARTICLE 14 - PRINCIPES GENERAUX DE L'EXPLOITATION**

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

Le Délégué s'engage également à respecter la tranquillité du voisinage.

Toute défaillance est susceptible d'engager sa responsabilité contractuelle dans les conditions prévues au chapitre 12 du présent contrat.

### **ARTICLE 15 - ECHEANCIER D'EXECUTION DU CONTRAT**

A compter du démarrage de l'exploitation du service de restauration fixé au 26 août 2023, le Délégué assure l'ensemble des missions définies par le présent contrat, et devra prendre toute mesure pour permettre l'exploitation et la continuation du service.

Il doit notamment :

- procéder auprès des autorités compétentes à toutes les déclarations prévues par la réglementation. Il en informe le Délégué,
- prendre connaissance des biens mis à sa disposition et/ou des biens dont il aura la charge de la maintenance, de la réparation, du renouvellement
- participer à la réalisation de l'inventaire et d'un état des lieux contradictoires de l'ensemble des biens et matériels dans les conditions prévues aux articles 6 et 7,
- assurer le transfert du personnel.

Les frais supplémentaires découlant de retards imputables au Délégué sont pris en charge par celui-ci.

### **ARTICLE 16 - CARACTERE EXCLUSIF DU CONTRAT**

Le présent contrat confère au Délégué l'exclusivité du service public de la restauration scolaire et municipale des établissements relevant du Délégué dans le cadre du périmètre de cette délégation.

Pour l'exécution du service, le Délégué dispose des installations nécessaires au service, dans les conditions définies à l'article 6.

Si le Délégué consulte le Délégué pour des prestations non prévues au présent contrat, il sera conclu entre ces parties une convention indépendante.



**ARTICLE 17 - SOUS-TRAITANCE**

Le Délégrant admet que le Déléataire sous-traite 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.

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

La sous-traitance ne peut recouvrir que des prestations d'exécution matérielle, à l'exclusion de toute mission de service public.

Le Déléataire fait son affaire de tout contentieux qui pourrait survenir du fait ou à l'occasion de cette sous-traitance.

Chaque année, le Déléataire annexera au rapport d'activité annuel la liste des sous-traitants.

**ARTICLE 18 - UTILISATION DES BIENS MIS A DISPOSITION A DESTINATION DE CLIENTELES EXTERIEURES**

Le Déléataire pourra utiliser, dans le cadre de ses activités accessoires, les locaux, installations et matériels de la cuisine centrale à des fins d'exploitation privée distincte et détachable du présent contrat pour assurer, la production de repas pour la restauration d'autres usagers, dans les conditions et limites suivantes :

- 1) les priorités et exigences du service public du Délégrant devront être respectées. Cette **activité annexe** ne devra en aucun cas affecter le bon fonctionnement de celui-ci ni impacter le respect des exigences qualitatives décrites par le Délégrant, et revêtira un caractère **accessoire**, à savoir que le volume des repas tiers ne saurait être supérieur à 30% du volume global des prestations déléguées.
- 2) Le Délégrant devra **autoriser expressément (par écrit), dans un délai de 15 jours ouvrés** le déléataire à assurer la production de repas destinés à des personnes de droit public ainsi qu'aux organismes de droit privé.

Dans le cadre de cette activité secondaire et après avoir obtenu l'autorisation écrite expresse du Délégrant, le déléataire peut répondre aux appels d'offres et avis de mise en concurrence provenant des collectivités, conclure avec elles tout marché public relatif à des prestations de restauration collective.

Le Déléataire s'engage à proposer à ses clients tiers autant que possible une prestation présentant la même qualité que la prestation proposée au Délégrant, ceci afin de faciliter le respect des exigences qualitatives du présent contrat. Il est entendu que la mise à disposition de la cuisine centrale n'est accordée qu'à la condition que les priorités du service de restauration collective du Délégrant soient respectées et que cette activité annexe n'affecte en aucun cas le bon fonctionnement de celui-ci et le respect des

engagements contractuels du Délégué tout en permettant l'optimisation de l'outil de production, dans les limites fixées par l'agrément sanitaire européen.

La production de repas pour des tiers ne doit pas mettre en péril l'obtention puis le maintien de la certification En Cuisine.

- 3) Afin de permettre au Délégué de vérifier la bonne application des limites et conditions sus-indiquées, le délégataire informe le Délégué par écrit des marchés et contrats qui lui seraient attribués dans le cadre de l'application du 2° ci-dessus.

Les prix unitaires des repas fournis pour des tiers sont fixés par le délégataire.

Cette demande d'autorisation du Délégué auprès du Délégué devra préciser :

- pour ce client
  - ✓ le nom du client, sa localisation, sa qualité,
  - ✓ le nombre de repas prévus par catégorie de convives (par jour et par an),
  - ✓ le mode de liaison (froide/chaude)
  - ✓ le nombre de jour d'activités sur la semaine et sur l'année,
  - ✓ la date de début et de fin contrat
  - ✓ l'impact éventuel sur la qualité des repas ou de la prestation
  - ✓ le nombre de personnel supplémentaire
- pour l'ensemble des clients extérieurs (y compris ce client potentiel)
  - ✓ l'estimation du nombre total de repas annuels,
  - ✓ le volume des repas tiers par rapport au volume global des prestations déléguées
  - ✓ le nombre total de personnel.

Afin de permettre au Délégué de vérifier la bonne application des limites et conditions sus-indiquées, le Délégué lui communiquera dès leur notification ou leur signature, les marchés et contrats qui lui sont attribués.

Par ailleurs, le Délégué établira et transmettra au Délégué un état prévisionnel relatif à cette activité mis à jour à chaque nouveau contrat. Il indiquera notamment, pour chacun des tiers concernés :

- le nom du client, sa localisation, sa qualité,
- le nombre de repas annuel par catégorie de convives,
- le prix des repas (H.T et TTC) par catégorie de convives,
- les coûts de logistique spécifiquement dédiés au tiers, frais de distribution et investissements réalisés pour le tiers par le Délégué
- le nombre de jour d'activités sur la semaine et sur l'année,
- le nombre de repas jour (nombre de repas annuel / nombre de jour d'activité sur l'année)
- le nombre total de personnel affecté aux repas tiers

Le Délégué établira et transmettra au Délégué ce même état pour le réalisé de l'année civile (du 01/01/n au 31/12/n), chaque année au plus tard le 1<sup>er</sup> juin (année n+1).

Ces états ne sont pas communicables aux tiers.

La production de repas extérieurs donnera lieu au versement d'une redevance dont les modalités de calcul sont mentionnées à l'article 30.2.

**ARTICLE 19 - CONDITIONS DE DISTRIBUTION DE REPAS**

Les modalités de distribution des repas sont détaillées dans les livrets 2, 3 et 4 du présent projet de contrat.

**ARTICLE 20 - FLUIDES**

La répartition des charges entre le Délégrant et le Délégataire figure en Annexe 11.

## CHAPITRE 5 - SURVEILLANCE, ACTIONS PEDAGOGIQUES ET DESCRIPTION DU SERVICE

### **ARTICLE 21 - ACTIONS PEDAGOGIQUES - ANIMATIONS - MISSION DU DELEGATAIRE**

A la demande du Délégant, le Délégataire apporte son concours aux actions d'information qu'il conduit, notamment dans le domaine de la nutrition et de la lutte contre l'obésité, interventions des producteurs locaux.

Ces actions sont établies par le Délégant et le Délégataire, en accord avec les enseignants des classes ou écoles concernées si l'intervention a lieu pendant le temps scolaire, avec les coordinateurs de groupes scolaires pendant le temps d'activités périscolaires et les équipes d'animation de la Petite Enfance et du CCAS.

Toute action d'animation dans les sites de restauration doit être validée et coordonnée par le Délégant.

Les besoins du Délégant relatifs aux animations et actions pédagogiques sont détaillés dans les livrets 2, 3 et 4.

Le programme d'animations proposé par type de convives figure en annexe 15 du présent contrat.

### **ARTICLE 22 - DESCRIPTION DU SERVICE DE LA RESTAURATION**

Les types de repas proposés sont détaillés dans les livrets II, III et IV.

Les aliments seront préparés, présentés et livrés dans des contenants en inox ou autre matière ne permettant pas la migration de produits type perturbateurs endocriniens ou tous autres polluants pour la santé.

#### ***22.1/ Etendue de la prestation***

Dans le cadre de sa mission le Délégataire assure les prestations suivantes :

	Scolaire	Petite Enfance	Résidences autonomie	Portage à domicile
Elaboration des menus	X	X	X	X
Production des repas	X	X	X	X
Livraison des repas	X	X	X	
Encaissement et gestion des impayés	X			

#### ***22.2/ Nombre de repas par catégorie***

Le nombre de repas annuel par catégorie de convives est mentionné dans les livrets 2, 3 et 4.

### **22.3/ Principes relatifs à la production des repas**

Le Délégrant émet des exigences particulières sur le système de production des repas élaborés pour ses besoins :

- Liaison froide
- **Production au plus près de la consommation (J-2, J-3)**
- **Préparations et cuissons sur place à la cuisine centrale**
- **Approvisionnements de qualité**
- Limitation de l'utilisation de produits déjà élaborés au profit des produits frais et de saison
- Respect du GEMRCN et des spécifications particulières du présent contrat
- Traçabilité

**N.B. Sauf accord express du Délégrant :**

- le déboîtement dans les satellites est interdit.
- il n'y a qu'un tranchage par jour sur les offices
- les livraisons en cartons sur les sites de restauration sont interdites

### **22.4/ Labellisation de la cuisine centrale et des sites de restauration**

Le Délégrant souhaite que la cuisine centrale et les différents sites de restauration soient certifiés « En Cuisine » de niveau 2 à compter de la rentrée scolaire de l'année 2023-2024. La certification devra être obtenue au cours de l'année scolaire 2023-2024, certification validée par l'organisme Ecocert.

Le Délégataire intégrera les nouvelles exigences du référentiel Ecocert « En Cuisine » applicables à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2023, intégrant les attendus de la loi dite « EGALIM ». Plus généralement, le Délégataire s'engage à faire évoluer son offre en cas d'évolution du référentiel, afin de ne pas perdre la certification.

Un audit annuel sera réalisé sur les sites par un auditeur Ecocert.

Pour obtenir le deuxième niveau du label, 10 critères doivent être respectés et seront contrôlés par Ecocert sur sites :

- Au moins 40% des approvisionnements alimentaires sont biologiques ;
- Au moins 8 composantes biologiques et locales par mois et 2 ingrédients bio équitables ;
- Composantes préparées à partir de produits bruts ou peu transformés
- Limitation des additifs, des huiles hydrogénées et interdiction des denrées étiquetées « OGM » ;
- Qualité et diversification des protéines ;
- Consommation de fruits et légumes de saison ;
- Revue des menus dans le respect des évolutions récentes des repères alimentaires ;
- Obligation de transparence et de communication sur les produits servis ;
- Lutte contre le gaspillage alimentaire, éducation des convives, implication du personnel
- Identification des substances chimiques potentiellement nocives pour limiter l'exposition sanitaire ;

- Education à l'alimentation de toutes les parties prenantes (convives, personnel...) uniquement pour les établissements d'enseignement et les crèches
- Gestion environnementale des déchets
- Interdiction des détergents les plus toxiques ;
- Limitation des plastiques en cuisine et salle de restauration
- Gestion de la consommation d'eau et d'énergie (en cuisine uniquement)

Le processus de contrôle est organisé selon un cycle annuel. A terme, il conduit à l'attribution ou au maintien d'une attestation de conformité autorisant à faire référence au label et au contrôle par Ecocert. Le processus de contrôle complet est disponible auprès d'Ecocert.

Le menu, tel qu'affiché ou communiqué aux convives (site internet, plaquette, réseaux sociaux...) devra respecter les critères de transparence définis dans le référentiel Ecocert : possibilité d'affichage du logo, du niveau de labellisation et d'une légende spécifique (impossible d'utiliser le terme bio à côté de la dénomination d'un plat si l'ensemble du plat n'est pas bio, mention des termes « bio » ou « bio & locaux » uniquement sur les ingrédients concernés entre parenthèse et utiliser des codes couleurs uniquement pour ce qui est bio, ou bio et local etc.).

## **22.5/ Plan de progrès – référentiel En cuisine**

Le Délégué souhaite obtenir la certification obtenir le niveau 2 du label « En Cuisine » au terme de la première année du contrat.

Le Délégué propose un calendrier de labellisation permettant d'obtenir le niveau 2 du label, ainsi qu'un plan de progrès permettant l'obtention du niveau 3.

Un passage au niveau supérieur (niveau 3) ou inférieur (niveau 1) fera l'objet d'une validation écrite actée en comité de pilotage entre les parties trois mois avant sa mise en œuvre.

Le surcoût ou la moins-value par repas que représenterait ce changement de niveau est détaillé en annexe 14.

Dans cette démarche de labellisation, le Délégué organise annuellement une table ronde avec des élus et des acteurs du territoire.

## **22.6/ Qualité des produits utilisés**

**Le Délégué met très fortement l'accent sur la qualité et la sécurité des produits utilisés pour la fabrication des repas**, en application de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM » et conformément aux dispositions du décret d'application n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

Dans le cadre de l'exécution du contrat, pour l'ensemble des convives, le Délégué impose *a minima* les marqueurs de qualité suivants :

## 50 % d' « alimentation durable » minimum dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique

Le Délégrant considère comme intégrant l'alimentation durable les mentions valorisantes et labels suivants :

- Mentions valorisantes et labels expressément prévus au titre de l'article 24 de la loi du 30 octobre 2018 dite « EGALIM » et l'ensemble de ses décrets d'application ;
- Produits achetés par le futur délégataire en achat direct, donc en circuit court avec un seul intermédiaire entre le producteur et le convive, auprès des producteurs ou coopératives agricoles

Il est entendu que les taux susvisés s'apprécient, dans le prolongement de la loi du 30 octobre 2018 dite « EGALIM » en valeur d'achat hors taxes.

Le Délégrant présente, en annexe 4, ses engagements en termes d'alimentation durable (taux d'introduction de produits durables dont issus de l'agriculture biologique et type de denrées concernées), au démarrage du contrat et le cas échéant dans le cadre d'un plan de progrès sur la durée du contrat.

Par ailleurs, le Délégrant doit utiliser dans l'ordre de priorité :

1. **Les produits frais et de saison (y compris produits épluchés et éboulés)**
2. Les surgelés
3. La quatrième et cinquième gamme
4. Les conserves.

Les spécifications attendues sont détaillées en annexe 3 – Spécifications qualitatives des denrées utilisées (signes de qualités / labels proposés, les gammes utilisées).

### Produits issus de l'agriculture biologique

Le recours aux produits issus de l'agriculture biologique répond à une double exigence, d'une part la non-présence de produits préjudiciables à la santé alimentaire et d'autre part la non-pollution des sols et de l'environnement par les produits phytosanitaires polluants les eaux de surface et souterraines, ainsi que l'air avec pour conséquences notamment l'effondrement de la biodiversité et la santé humaine.

Le projet éducatif et nutritionnel déployé dans le cadre de la restauration municipale s'articule autour de la promotion d'une alimentation responsable et citoyenne. A ce titre les menus proposés aux convives doivent :

- Intégrer des produits issus de l'agriculture biologique privilégiant les circuits courts et du commerce équitable
- Privilégier les produits de saison
- Favoriser la structuration de filières engagées

Le pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique est complété par une attention accrue à l'échelle d'un cycle de 20 menus consécutifs dans la perspective :

- D'assurer une diversité de produits parmi tous les groupes d'aliments (fruits, légumes, laitages, viandes, œufs, légumineuses, céréales) ;
- De privilégier les produits issus de filières engagées ;
- De respecter les saisons du territoire.

Le Délégué présente sur simple demande de la Ville un tableau de bord de suivi du taux d'alimentation durable, sur la période précédente et depuis le démarrage de l'année scolaire (décomposition en valeur d'achat des produits durables intégrés aux menus).

L'annexe 15 du présent contrat détaille :

- Les produits utilisés et leur provenance
- Les fournisseurs référencés
- Le mode de contractualisation avec les producteurs et/ou leurs représentants
- Les différenciations éventuelles en fonction des typologies de convives.

Bien que l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique constitue une priorité pour atteindre les objectifs fixés, une empreinte environnementale globale particulièrement défavorable d'un de ces produits (usage de produits phyto sanitaires, de serres chauffées etc.) devra faire l'objet d'une recherche alternative d'un produit moins « consommateur » dans la constitution du repas.

Les autres exigences du Délégué relatives à la qualité des produits utilisés, notamment en matière de saisonnalité, d'approvisionnement en pain ou de mise à disposition de condiments, figurent en annexe 2.

## **22.8/ / Repas spéciaux**

### *22.8.1 Dans le cadre de la Délégation de Service Public*

#### **Repas anallergiques**

Le Délégué organise la mise en place des Projets d'Accueil Individualisés.  
Les repas sont fournis par les familles des enfants.

### *22.8.2 Prestations annexes*

Le Délégué pourra commander les prestations annexes de type "traiteur", notamment :

- Plateaux repas
- Buffets froids
- Goûters festifs
- Petits déjeuners
- Repas froids

Ces prestations feront l'objet d'un devis de la part du Délégué.

## **22.9/ Information et communication auprès de la Ville et du CCAS et auprès des familles et des usagers**

Le Délégué devra prévoir tous les moyens nécessaires pour assurer l'information auprès du Délégué et des usagers notamment en prévoyant :



- La communication au démarrage,
- La communication sur la qualité et l'origine des approvisionnements,
- La communication sur les process de fabrication sur place
- La communication sur les engagements sur le Développement Durable
- La communication à chaque rentrée,
- L'information, consultation en continu (sur facture, sur menu, site Internet...)

Toute communication aux usagers et aux familles devra être préalablement approuvée par les services concernés.

**Le Délégué fournit les menus (au format "présentation famille" ou présentation « personnes âgées ») autant que de besoin aux différents services pour affichage dans les sites de restauration et diffusion aux familles ou aux usagers qui en font la demande.**

Les menus devront être affichés sur le portail famille de la Ville. Les modalités d'accès seront communiquées au Délégué au démarrage du contrat.

Un site internet et une application mobile dont les fonctionnalités sont détaillées en annexe 15 sont mis à disposition des convives pour servir notamment de support de communication : menus, actualités, animations...

Pour les convives du CCAS, un kit de bienvenue est offert.

## CHAPITRE 6 - CONTROLE PAR LE DELEGATAIRE DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE

### **ARTICLE 23 - MESURES DE SECURITE ET D'HYGIENE**

#### ***23.1/ Hygiène et sécurité des locaux***

Dans le cadre de sa mission de contrôle et de conseil, le Délégué s'assure que l'ensemble des locaux et équipements nécessaires au service de restauration sont conformes aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur. Si besoin, il informe le Délégué des mesures nécessaires à effectuer.

Le Délégué et le Délégué se rencontrent pour discuter des modifications requises et de leur priorisation.

Le Délégué et le Délégué instruisent les personnels placés sous leur autorité respective et travaillant dans les locaux affectés au service de restauration scolaire des précautions à prendre pour assurer leur propre sécurité et le cas échéant celle des autres personnes occupées dans l'établissement.

A cet effet, les informations, enseignements et instructions leur sont donnés en ce qui concerne les conditions de circulation dans l'établissement, l'exécution de leur travail et les dispositions qu'ils doivent prendre en cas d'accident ou de sinistre.

Le Délégué doit respecter l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant un même type de prestation.

**N.B. Le délégué met en place les Plans de Maîtrise Sanitaire sur l'ensemble des sites de restauration et le portage à domicile, au plus tard 2 mois après le démarrage des prestations. Il dote, autant que de besoin, en kits visiteurs jetables chacun des sites de restauration.**

#### ***23.2/ Gestion des crises et sécurité alimentaire***

En cas de risque sanitaire faisant l'objet d'une alerte par les pouvoirs publics, le Délégué s'engage à transmettre au Délégué, dans les meilleurs délais possibles et, au plus tard, dans la semaine suivant l'annonce par les pouvoirs publics, son plan de continuité de l'activité (PCA) incluant l'ensemble des mesures d'hygiène et de sécurité prises afin d'assurer la sécurité de ses personnels et notamment, ceux intervenant sur les offices, ainsi que des convives dans le cadre du service. En particulier, les nouvelles organisations sur les offices sont obligatoirement à valider par le Délégué.

A cet égard, toute altération dans l'organisation du service en cas de crise sanitaire doit être validée par le Délégué (modification des prestations, modification de l'organisation du personnel...). Celui-ci est informé par écrit des mesures que le Délégué envisage de prendre pour remédier aux difficultés rencontrées. Le Délégué met en œuvre sa démarche, proposée dans l'offre et qui sera annexée au contrat, en cas de suspicion de TIAC et d'alerte alimentaire.

Le Délégué doit par ailleurs prévoir une procédure en cas de crise alimentaire, produits non-conforme, en cas de suspicion de (TIAC) toxi-infection alimentaire collective ou de crise sanitaire.

### 23.3/ Dossier d'Agrément

Le Délégué est responsable de l'obtention du dossier d'agrément de la cuisine centrale. Il met en œuvre toutes les démarches pour l'obtention de cet agrément dès la notification du marché.

Le Délégué communique au Délégué une **copie du courrier de demande et du dossier d'agrément complet** dès qu'ils sont adressés aux services de la DDPP. Une copie des courriers de réponses et des éventuels échanges avec la DDPP est adressée au Délégué dès réception.

## **ARTICLE 24 - CONTROLES ASSURES PAR LE DELEGATAIRE**

### 24.1/ Analyses bactériologiques

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

Il procédera également aux autres contrôles hygiène :

- Prélèvements de surface
- Contrôle de la potabilité de l'eau

L'annexe 15 présente le protocole bactériologique appliqué (nature et fréquence des contrôles) sur la cuisine centrale et les offices que le Délégué doit respecter.

Pour la cuisine centrale :

Audit hygiène	2 audits hygiène/an 1 audit des locaux/an 1 audit environnement/an
Analyses bactériologiques	1 passage /mois 36 analyses bactériologiques / an
Lames de surface	1 passage/mois 24 analyses de surface / an 1/ trimestre avec recherche de listéria
Tests de traçabilité	1/ mois
Analyse de l'eau	1/ an
Analyse des eaux usées	1/ an

Pour les offices :

Audit hygiène	2 audits hygiène/an 1 audit des locaux et des matériels /an
Analyses bactériologiques	1 passage / trimestre 6 analyses bactériologiques / an
Lames de surface	1 passage/ trimestre 3 analyses de surface / an 1/ trimestre avec recherche de listéria

## **24.2/ Echantillons témoins**

Le Délégué définit les procédures de conservation des plats témoins à mettre en œuvre sur les sites de restauration conformément à la réglementation en vigueur.

Il fournit par ailleurs, l'ensemble des contenants et des contenus nécessaires aux échantillons témoins de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont remis, pour être analysés, aux services officiels de contrôle.

## **24.3/ Dispositions communes**

Ces contrôles périodiques sont effectués, en présence du Délégué, sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment le Délégué ou le mandataire désigné expressément par lui, ainsi que de ceux auxquels procèdent les agents de l'Etat dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Les comptes-rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le Délégué que par les services compétents de l'Etat, sont systématiquement transmis au Délégué dès qu'ils sont connus.

## CHAPITRE 7 – PERSONNEL DU DELEGANT

### **ARTICLE 25 - PERSONNEL COMMUNAL AFFECTE AU SERVICE DE RESTAURATION**

Sur les satellites, les effectifs des agents au service de restauration sont les suivants :

- Scolaire = 70 agents de cuisine
- Petite Enfance = 35 agents.
- Résidences autonomie = 6 agents.
- Portage à domicile = 5 agents.

Le Délégant désignera au Délégataire un ou plusieurs interlocuteurs ayant autorité, pouvoir de direction et contrôle sur ce personnel communal.

N.B. Les tenues du personnel communal affecté au service de restauration (sauf celui affecté au service du CCAS) sont à la charge du Délégataire. Une fréquence quotidienne de change est demandée (cf. annexe 13).

### **ARTICLE 26 - FORMATION DU PERSONNEL**

Le Délégataire assure la formation de l'ensemble du personnel (cuisine centrale) et celui du Délégant affecté au service de la restauration (satellites) notamment en ce qui concerne :

⇒ Pour le personnel des offices scolaires :

- Sécurité alimentaire, règles d'hygiène (HACCP) ; **une formation sera organisée dès la première rentrée scolaire et a minima à chaque rentrée scolaire pour le personnel des offices scolaires** : elle concernera notamment l'utilisation des documents d'enregistrement et d'autocontrôle mis à disposition par le Délégataire
- La mise en valeur des plats et des produits (procédure/formation de découpage des denrées si besoin : fromage, pain, gâteau)
- Utilisation de l'ensemble du matériel des satellites
- Techniques d'accueil, éducation et orientation du choix nutritionnel des enfants, maîtrise du choix dirigé ou conseillé sur les selfs élémentaires
- La mise en œuvre des actions en faveur du Développement Durable
- La cuisine végétarienne

⇒ Pour les coordonnateurs dans les écoles (15 personnes) : le délégataire procèdera une fois par an à des sensibilisations sur les thématiques suivantes :

- Développement durable
- Nutrition
- Education alimentaire

⇒ Pour le personnel des crèches (10 personnes) :

Chaque agent devra bénéficier d'une formation annuelle dont les modalités (contenu, durée, ...) seront validées avec le service référent.

Les thématiques abordées seront les suivantes :

- Hygiène
- Techniques de remise en température
- Présentation des plats

⇒ Pour le personnel du CCAS : le délégataire procèdera une fois par an à des sensibilisations sur les thématiques suivantes

- Hygiène,
- Présentation des plats,
- Modalités de remise en température

Le plan de formation proposé par le délégataire inclut plusieurs thèmes de formation et les formations sont assurées par une personne qualifiée en formation pour adultes.

L'ensemble des frais afférents à cette mission relative aux actions de formation :

- Frais de personnel,
- Frais pédagogiques,
- Frais de déplacements,
- Etc.

sont intégralement à la charge du délégataire.

Un compte-rendu d'exécution du programme de formation est transmis à l'issue de chaque année scolaire.

Le délégataire doit être en mesure de fournir nominativement des attestations de formation pour chaque agent formé par ses soins.

L'annexe 15 du présent contrat détaille le plan de formation précisant :

- Les cycles par type de personnel,
- La durée des stages,
- Le contenu des stages,
- L'organisme chargé de la formation,
- Le planning prévisionnel de réalisation des formations,

### **ARTICLE 27 - SURVEILLANCE MEDICALE ET EN MATIERE D'HYGIENE DU PERSONNEL**

Le Délégant est seul responsable de la définition des règles relatives à la surveillance médicale, à l'hygiène et à la sécurité du travail de son personnel.

Le Délégant procédera aux examens médicaux nécessaires pour son propre personnel et veillera au respect des règles édictées par la législation et la réglementation en matière de conditions de travail des salariés et notamment le règlement sanitaire départemental.

## CHAPITRE 8 – PERSONNEL DU DELEGATAIRE

### **ARTICLE 28 - PERSONNEL AFFECTE A LA DSP**

#### **28.1/ Personnel du Délégué affecté au service de restauration**

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

Le Délégué recrute et affecte au fonctionnement des points de distribution le personnel, en nombre et en qualification suffisante, qui lui est nécessaire pour remplir sa mission.

Le Délégué s'engage à reprendre le personnel directement affecté au service de la DSP de Chambéry, ceci dans les conditions définies par le Code du Travail dans ses articles L1224-1 à L1224-4 et de la convention collective IDCC 1266.

Le délégué sortant fournira les éléments chiffrés de la masse salariale actuelle (cf. annexe B) concernant la cuisine centrale.

La structuration de l'équipe du délégué qui sera mise en place pour la bonne exécution du contrat est présentée en annexe 15. L'équipe est composée de 15 ETP dédiés à la DSP (hors poste adossé à l'ESAT et hors posté dédié aux centres de loisirs). L'organigramme est fourni en annexe 10.

Le Délégué informe sans délai et par écrit le Délégué de tout changement concernant l'équipe d'encadrement (directeur de la cuisine, diététicienne, chef de production).

Le Délégué pourra solliciter le délégué afin d'envisager le changement d'un membre de l'équipe d'encadrement, en cas de difficultés avérées.

En cas d'arrêt de travail pour fait de grève du personnel de la cuisine centrale affecté au fonctionnement du service, le délégué est tenu d'assurer la continuité du service. Dans ce cas, le Délégué est informé par le délégué des moyens d'exécution mis en place.

En cas d'impossibilité pour le délégué d'exécuter les prestations selon les moyens indiqués au Délégué, celui-ci y pourvoit par tous les moyens qu'elle juge utiles, aux frais, risques et périls du délégué. La durée de substitution est limitée au terme du contrat.

#### **Rôle de la diététicienne du Délégué :**

La présence de la diététicienne est exigée de façon régulière sur les offices.

Elle assure une mission de contrôle, de formation, d'assistance, de conseil et d'animation. Elle est présente lors des animations (thématiques et nutritionnelles) et lors des commissions des menus.

La diététicienne du Délégué sera affectée 4 jours par semaine à la cuisine centrale de Chambéry, avec des passages sur chaque site autant que nécessaire.

### Personne(s) en charge du recouvrement assurant les permanences au sein d'un lieu au sein de la collectivité

Le Délégué doit prévenir le Délégué des congés de la personne en charge des recouvrements qui assure la permanence au sein de la collectivité et prévoir son remplacement systématique.

**N.B.** Le personnel du Délégué ne donne pas de directive au personnel communal mais doit avoir un rôle de conseil.

### **28.2/ Clause sociale d'insertion**

Le Délégué s'engage à réaliser une action d'insertion en lien avec l'objet de la délégation en proposant un contrat de travail à des personnes rencontrant de grandes difficultés sociales et professionnelles.

Le Délégué s'engage à recruter un employé de restauration supplémentaire en 35H en insertion avec l'ESAT des Châtaigniers

### **28.3/ Personnel communal en détachement ou mis à disposition**

**N.B.** Il est précisé qu'au démarrage du contrat, il n'y a pas d'agent en détachement et/ou mis à disposition.

Si au cours de l'exécution du contrat, le Délégué propose de détacher et/ou de mettre à disposition des personnels communaux, les parties conviendront alors de conclure un avenant au présent contrat. La liste du personnel repris par le Délégué conformément aux dispositions *supra* sera dressée et annexée à cet avenant. Elle précisera la qualification du personnel concerné.

#### **28.3.1. Personnel en détachement**

Le Délégué s'engage à reprendre, à qualification professionnelle égale, avec leur accord et celui du Délégué, les agents municipaux affectés à temps complet ou à temps non complet à l'exploitation du service de restauration collective, selon les indications que le Délégué lui fait connaître.

Ce personnel est placé en position de détachement, conformément aux dispositions des articles L513-1 à L513-31 du Code général de la fonction publique. Il peut être mis fin au détachement dans le respect des mêmes dispositions.

Le Délégué s'engage à assurer la formation professionnelle de ce personnel dans les mêmes conditions que son propre personnel.

Les contributions dues à la C.N.R.A.C.L., au titre des fonctionnaires communaux détachés en application du Code général de la fonction publique, sont calculées et versées par le Délégué qui en répercute la charge sur le Délégué.



Dès la signature du présent contrat, le Délégrant et le Délégataire arrêtent d'un commun accord les modalités et le planning de consultations et informations du personnel communal concerné, avis ayant été pris par le Délégrant auprès du Comité Technique Paritaire.

Seront repris en application des dispositions du présent article, les agents qui auront accepté leur intégration auprès du Délégataire

L'état définitif du personnel communal détaché auprès du Délégataire ou intégré à son personnel sera arrêté au plus tard dans les deux mois précédant la mise en exploitation du service.

Sur la base de cet état, sera déterminée l'incidence sur les prix unitaires de repas déterminés du coût effectif salaires et charges, de l'ensemble du personnel affecté au service affermé.

Lesdits prix unitaires de repas seront en conséquence réactualisés de plein droit aux fins d'inclure le coût effectif total de l'ensemble du personnel affecté au service affermé au plus tard à la date de mise en exploitation de celui-ci.

Les fonctionnaires détachés sont soumis aux règles régissant l'entreprise du Délégataire, notamment :

- le règlement intérieur de l'entreprise,
- la convention collective de branche applicable aux entreprises dont l'activité principale est la restauration scolaire, en l'occurrence la convention collective nationale des entreprises de restauration de collectivités du 20 juin 1983, étendue par arrêté du 2 février 1984,
- le Code du Travail, à l'exception des dispositions des articles L 1243-6, L 1243-1 à L 1243-3 et L 1234-9 ou de toutes dispositions législatives, réglementaires ou conventionnelles prévoyant le versement d'indemnité de licenciement ou de fin de carrière.

Le Délégataire communique la convention collective susvisée au Délégrant.

Le Délégataire affecte au personnel détaché une rémunération ne pouvant excéder la rémunération globale perçue dans l'emploi d'origine majorée le cas échéant, sans excéder le montant maximum prévu par les textes.

L'agent en détachement continuera à bénéficier de son déroulement de carrière.

En cas de départ en retraite d'un agent en détachement, les parties se rapprochent pour convenir des nouvelles dispositions contractuelles.

### **28.3.2 Personnel mis à disposition**

Le Délégataire s'engage à reprendre, à qualification professionnelle égale, avec leur accord et celui du Délégrant, les agents municipaux affectés à temps complet ou à temps non complet à l'exploitation du service de restauration collective, selon les indications que le Délégrant lui fait connaître.

Ce personnel est mis à disposition, conformément aux dispositions du Code général de la fonction publique. Il peut être mis fin à la mise à disposition dans le respect des mêmes dispositions.

Dès la signature du présent contrat, le Délégrant et le Délégataire arrêtent d'un commun accord les modalités et le planning de consultations et informations du personnel communal concerné, avis ayant été pris par le Délégrant auprès du Comité Technique Paritaire.

Seront repris en application des dispositions du présent article, les agents qui auront accepté leur mise à disposition auprès du Délégataire.

Conformément au texte précité, une convention sera conclue entre la Ville et le Délégataire au sein de laquelle seront définies :

- la nature des activités exercées par l'agent mis à disposition,
- ses conditions d'emploi,
- les modalités du contrôle et de l'évaluation de ses activités,
- les missions de service public qui lui sont confiées en cas de mise à disposition auprès d'un organisme contribuant à la mise en œuvre d'une politique publique.

La convention de mise à disposition et, le cas échéant, ses avenants sont, avant leur signature, transmis à l'agent concerné afin qu'il donne son accord sur la nature des activités qui lui sont confiées et ses conditions d'emploi.

L'état définitif du personnel communal mis à disposition auprès du Délégataire sera arrêté au plus tard dans les deux mois précédant la mise en exploitation du service.

Sur la base de cet état, sera déterminée l'incidence sur les prix unitaires de repas déterminés du coût effectif salaires et charges, de l'ensemble du personnel affecté au service affermé.

Lesdits prix unitaires de repas seront le cas échéant réactualisés de plein droit aux fins d'inclure le coût effectif total de l'ensemble du personnel affecté au service affermé au plus tard à la date de mise en exploitation de celui-ci.

En cas d'arrêt de la mise à disposition, les parties se rapprochent pour convenir des nouvelles dispositions contractuelles.

### **ARTICLE 29 - PERSONNEL AFFECTE A LA PRODUCTION DES REPAS EXTERIEURS**

Tout salarié affecté et/ou recruté par le Délégataire pour la réalisation des repas extérieurs, devra disposer d'un contrat de travail distinct faisant mention expresse de son affectation sur l'activité extérieure.

### **ARTICLE 30 - DISCIPLINE**

Le Délégrant peut demander, dans le cadre des procédures imposées par le Code du travail et la convention collective, le déplacement des agents du Délégataire qui se seraient rendus coupables de fautes graves dans l'exécution du service.

Le Délégataire porte à la connaissance du Délégrant la totalité des éléments d'information en sa possession, relatifs aux fautes graves commises et à leur(s) auteur(s).

**ARTICLE 31 - FORMATION DU PERSONNEL**

Le Délégué assure la formation de l'ensemble de son personnel (cuisine centrale)

Le plan de formation proposé par le délégué inclut plusieurs thèmes de formation par an et les formations sont assurées par une personne qualifiée en formation pour adultes.

Un compte-rendu d'exécution du programme de formation est transmis à l'issue de chaque année.

Le délégué doit être en mesure de fournir nominativement des attestations de formation pour chaque agent formé par ses soins.

Le plan de formation pour les personnels des offices, figurant en annexe 15, détaille :

- Les thématiques abordées
- La durée des stages
- Les fréquences de formation

**ARTICLE 32 - SURVEILLANCE MEDICALE ET EN MATIERE D'HYGIENE DU PERSONNEL**

Le Délégué est seul responsable de la définition des règles relatives à la surveillance médicale, à l'hygiène et à la sécurité du travail de son personnel et des agents en détachement.

Le Délégué procédera aux examens médicaux nécessaires pour son propre personnel et veillera au respect des règles édictées par la législation et la réglementation en matière de conditions de travail des salariés et notamment le règlement sanitaire départemental.

## CHAPITRE 9 - CLAUSES FINANCIERES

### **ARTICLE 33 - CADRE GENERAL**

#### **33.1/ Modalités de facturation des repas**

Le Délégué assurera l'exécution du service public de la restauration collective à ses risques et périls. Il assumera le risque d'exploitation, critère caractéristique, entre autres, de la qualification de délégation de service public.

Le Délégué s'engage sur le montant des prix unitaires des repas et des prestations annexes et sur la formule de révision.

Le prix unitaire d'un repas comprend les charges des différents postes correspondant aux prestations fournies et la rémunération du Délégué.

#### **33.2/ Prestations annexes**

Les prestations annexes, dont les prix sont révisés dans les conditions fixées à l'article 33, sont facturées dans une facture distincte.

### **ARTICLE 34 - PRIX UNITAIRES DES REPAS**

Le Délégué s'engage sur le montant HT des prix tels qu'ils sont définis dans son offre et selon les cadres de décomposition (cf. cadre de réponse financier en annexe 14), en tenant compte de la nature des prestations à effectuer et décrites dans le présent contrat.

Il ne peut, en aucun cas, invoquer une erreur d'estimation de l'une ou l'autre des composantes de ces prix pour les remettre en cause.

Cette disposition s'applique également à l'appréciation du montant de la TVA effectuée par le Délégué.

Seule une modification de la législation relative à cette taxe est de nature à remettre en cause les prix TTC indiqués en annexe sans que les prix HT puissent être modifiés.

### **ARTICLE 35 - REDEVANCES**

#### **35.1/ Redevance d'affermage**

Le Délégué devra verser une redevance d'affermage annuelle fixe de 26 000 € HT correspondant à la mise à disposition des biens et l'avantage tiré par le Délégué de cette mise à disposition, soumise au taux de 20% de TVA (taux normal).

Elle sera mise en recouvrement annuellement au plus tard le 31 octobre suivant la clôture de l'exercice annuel par l'émission d'un titre de recette. Elle est actualisée selon la formule de révision des prix.

### 35.2/ Redevance pour repas extérieurs

En contrepartie de l'utilisation de la cuisine centrale pour la production de repas destinés à une clientèle extérieure, le Délégué s'engage à verser une redevance annuelle variable en pourcentage du chiffre d'affaires réalisé par le Délégué auprès de chacun des tiers, et correspondant au produit :

- du prix unitaire hors taxes des repas (hors coûts spécifiquement dédiés au tiers tels que frais de distribution et investissements réalisés pour le tiers par le Délégué mais y compris frais de livraison)
- par le nombre de repas effectivement servis et facturés par le Délégué à chacun desdits tiers au cours de l'année écoulée.

Elle sera mise en recouvrement annuellement au plus tard le 31 octobre de l'année n+1, suite à la clôture de l'exercice annuel de l'année n, par l'émission d'un titre de recette. Elle est actualisée selon la formule de révision des prix.

A défaut de transmission du volume des repas extérieurs par client produits sur le dernier exercice à la mise en recouvrement avant le 31 octobre, le Délégué pourra appliquer des pénalités dans les conditions fixées à l'article 50.

Le Délégué s'engage sur une redevance annuelle de 5% du chiffre d'affaires HT réalisé pour les prestations facturées à des tiers. Cette redevance est assujettie à TVA au taux normal.

### **ARTICLE 36 - REVISION DES PRIX**

Chaque semestre, et pour la première fois le 1<sup>er</sup> janvier 2024, les prix de repas ainsi que les prestations annexes seront révisés par application de la formule de révision définie ci-après :

- ✓  $P = P_0 * [X + Y[(0,50 * A/A_0) + (0,50 * S/S_0)]]$  où :  
Avec  $X+Y=1$
- ✓ P = nouveau prix
- ✓  $P_0$  = prix lors de la dernière révision.
- ✓ A = moyenne des 12 derniers mois de l'indice des prix à la consommation - (mensuel, ensemble des ménages, métropole, base 2015) - Produits alimentaires -- Identifiant : **001763868**
- ✓  $A_0$  = valeur du même indice lors de la dernière révision des prix. Pour la première révision des prix, l'indice retenu sera la moyenne des 12 mois précédents ceux retenus pour A.
- ✓ S = Dernière valeur connue à la date d'ajustement de l'indice **INSEE N°001565191** (Indice mensuel du coût horaire du travail révisé – Salaires et charges – Tous salariés – Hébergement, restauration – Base 100 en décembre 2008 »

- ✓  $S_0$  = valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent ou à la date de prise d'effet du contrat pour le premier ajustement.

En cas de disparition d'un des indices utilisés dans la formule, les parties se rencontreront dans les conditions fixées à l'article 39.

Au regard du cadre de réponse financier en annexe 14 du présent contrat, la proportion de partie variable de la formule de révision des prix selon la structure définie ci-dessus est égale à 100 %, ce qui signifie :

$X = 0$

$Y = 1$

### **ARTICLE 37 - TARIFS DES REPAS**

Le Délégrant fixe les tarifs des repas à facturer aux usagers. En cas de changement, il les notifie au Délégataire au plus tard 5 jours après leur vote en Conseil Municipal, pour une entrée en vigueur au plus tard 15 jours après notification.

Les prix sont établis par le délégataire sous forme de grille tarifaire par catégorie d'usagers.

Ne seront pas facturés à la Ville et au CCAS :

- les repas ou mets rendus au délégataire parce que non - conformes à la prestation attendue ;
- les repas témoins.

### **ARTICLE 38 - GESTION DES ENCAISSEMENTS ET DES IMPAYES**

Le Délégataire a la responsabilité de la gestion des encaissements et de la relance des impayés pour les usagers du scolaire.

A cet effet, le Délégataire constitue dans ses comptes, une provision égale à :

- la quote-part relative au coût des impayés inscrite dans son bordereau des prix, destinée à couvrir le risque des « impayés »
- multipliée par le nombre de repas réellement facturés année par année sur toute la durée du contrat.

La Ville est très attentive à la qualité et à la fréquence des informations communiquées par le délégataire s'agissant de la gestion des impayés.

En cas de retard dans l'acquittement, par des usagers, du tarif des repas, le Délégataire envoie à minima deux lettres de relance :

- La première est une lettre simple,
- La seconde est envoyée après la première en lettre recommandée dans les conditions prévues l'annexe 15

La Ville doit avaliser avant tout premier envoi la forme et le contenu des lettres de relance.

Si la créance demeure impayée suite à l'envoi de ces deux lettres, soit un mois après l'envoi de la première lettre, le Délégué procède au recouvrement des créances, par tous moyens à sa convenance. Il transmet à la ville un exemplaire complet du dossier de recouvrement (détail de la créance : montant, nature, informations sur le débiteur, ...) à titre d'information. Il revient au Délégué de poursuivre la procédure de recouvrement jusqu'à son terme.

Le Délégué adresse mensuellement au Délégué :

- un état reprenant, famille par famille, la situation de l'encours et le détail des actions menées au titre du recouvrement amiable (lettres de rappel, mises en demeure, appels téléphoniques,...) et/ou le détail des actions de recouvrement contentieux (injonction de paiement, référé provision
- la liste des familles en situation de retard de paiement.

La liste des créances est également présentée par restaurant.

Sauf refus notifié dans un délai de 30 jours, le Délégué autorise systématiquement le Délégué à poursuivre le processus de recouvrement contentieux vis-à-vis des familles concernées.

Pour les familles dont les situations d'impayés perdurent, les parties conviennent de se rencontrer au minimum une fois par trimestre, pour définir une action conjointe à effectuer auprès de chaque famille concernée.

Chaque année, les parties dressent le bilan de la gestion des impayés et des procédures de recouvrement mises en œuvre par le Délégué.

Si le montant des impayés enregistrés sur l'exercice, tel qu'arrêté aux dates prévues ci-dessous, sur la base d'un certificat d'irrecouvrabilité, est inférieur au montant annuel de la provision constituée par le Délégué, le boni est reversé à la Ville, selon les modalités suivantes :

- Pour l'année 2023-2024, au 1<sup>er</sup> septembre 2026, le Délégué verse le solde de la provision constituée.
- Pour l'année 2024-2025, au 1<sup>er</sup> septembre 2027, le Délégué verse le solde de la provision constituée.
- Pour l'année 2025-2026, au 1<sup>er</sup> septembre 2028, le Délégué verse le solde de la provision constituée.
- Pour les années 2026-2027 et 2027-2028, le Délégué versera le solde entre le montant des provisions constituées et la moyenne des impayés constatés sur les années 1 à 5 du contrat. Le solde à verser sera établi au 1<sup>er</sup> septembre 2028, date à laquelle le montant des impayés des années 1 à 5 devra avoir été arrêté.  
Ce montant sera versé au plus tard au 31 décembre 2028.

**N.B. Les impayés ne comprennent pas les frais de recouvrement.**

**N.B. Les certificats d'irrecouvrabilité doivent être accompagnés des justificatifs correspondants (usager, montant des créances, période de facturation).**

Si le montant des impayés réellement constaté, chaque année, est supérieur au montant de la provision réellement constituée, le différentiel restera à la charge du Déléataire.

**Le Déléataire ne peut à aucun moment prendre la décision d'exclure un convive du service pour défaut de règlement. Il ne lui appartient pas non plus de bloquer les inscriptions des familles concernées par un impayé.**

La ville se réserve la possibilité de participer à la gestion des impayés mais n'en est à aucun moment financièrement responsable. **Le risque financier lié aux impayés est à la charge exclusive du délégataire.**

La politique de gestion des impayés est détaillée en annexe 15.

### **ARTICLE 39 - PAIEMENT DES PRESTATIONS ANNEXES DU CONTRAT (PRESTATIONS TRAITÉURS, ...)**

Les prestations annexes sont facturées directement au Délégant, suivant les devis correspondants. Une facture en est établie et remise au Délégant.

Le rythme de facturation est mensuel à terme échu sur la base de la quantité commandée.

Toute commande de prestations annexes devra être formalisée par un bon de commande signé qui devra être joint à la facture concernée.

### **ARTICLE 40 - DISPOSITIONS FISCALES**

#### **40.1/ Impôts et taxes**

Tous les impôts ou taxes liés à la réalisation et à l'exploitation du service à l'exception de la taxe foncière, y compris ceux relatifs à la Cuisine centrale, sont à la charge du Déléataire.

Les prix unitaires définis selon les dispositions du présent chapitre sont réputés tenir compte de l'ensemble de ces impôts et taxes à l'exclusion de la TVA en vigueur à la date de signature du présent contrat.

La TVA s'applique au prix unitaire H.T. des repas facturés aux usagers et au montant facturé au Délégant.

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

#### **40.2/ Transfert de TVA**

Le Délégant se réserve la possibilité de mettre en œuvre les dispositions fiscales et réglementaires en vigueur sur le transfert de TVA.



**ARTICLE 41 - REEXAMEN DES CONDITIONS FINANCIERES**

Pour tenir compte de l'évolution économique, la composition des formules de révision et le tableau des prix unitaires sont soumis à réexamen à l'initiative de la Ville d'une part ou sur production par le délégataire, d'autre part, des justificatifs nécessaires, exclusivement dans les cas suivants :

- si l'application de la formule de révision fait apparaître une augmentation ou une diminution annuelle de plus de 5 % par rapport à la valeur constatée l'année précédente ;
- si le nombre effectif annuel de repas connaît une augmentation ou une diminution d'au moins 8 % par rapport au nombre de référence annuel, à savoir 432 000 repas annuels (hors Maisons de l'enfance),
- si des progrès technologiques importants en matière de restauration collective permettent d'en abaisser sensiblement les coûts.

Le réexamen pourra porter sur les prix et la formule de révision.

La procédure de réexamen des conditions financières pourra également être engagée dans le cas d'une disparition des indices de la formule d'ajustement ;

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

En aucun cas le délégataire ne pourra se prévaloir d'une raison (y compris l'application Egalim) n'entrant pas dans l'un de ces trois cas de figure pour justifier une hausse de prix, ces révisions des conditions financières feront l'objet le cas échéant d'un avenant.

## CHAPITRE 10 - CONTROLE DE LA COLLECTIVITE SUR LE DELEGATAIRE

### **ARTICLE 42 - TRANSMISSION DES COMPTES-RENDUS A LA COLLECTIVITE**

Pour permettre la vérification et le contrôle du fonctionnement des conditions techniques et financières, le Délégué produit :

- Chaque mois le suivi d'activité mensuel à J+10 fin de mois
- Chaque trimestre le suivi d'activité trimestriel à J +20 fin de trimestre
- Chaque année, le rapport technique et financier annuel portant sur la période du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre de l'année n et ce au plus tard le 1<sup>er</sup> juin de l'année n+1.

La non-production de ces comptes-rendus constitue une faute contractuelle, sanctionnée dans les conditions définies au chapitre 10.

### **ARTICLE 43 - COMPTE-RENDU TECHNIQUE ET FINANCIER**

#### **43.1/ Suivi d'activité**

Le Délégué devra produire le suivi des indicateurs suivants :

- ➔ tous les mois :
  - ✓ Le tableau de suivi de l'activité (fréquentation par site),
  - ✓ Le nombre total de repas facturés et le chiffre d'affaires suivant les catégories (y compris les prestations annexes)
  - ✓ Pour les scolaires : la différence entre les prix facturés aux familles et le prix du repas selon le Contrat
  - ✓ Le tableau de suivi des dépenses d'entretien et maintenance (tableaux 12 colonnes)
  - ✓ Le tableau de suivi des dépenses de renouvellement et de la provision correspondante (tableau 12 colonnes)
  - ✓ Le tableau de suivi des impayés et le solde des provisions pour impayés
  - ✓ Les taux mensuels de conformités et non-conformités relatifs aux analyses bactériologiques avec les mesures correctives envisagées
  - ✓ Tout autre indicateur de qualité de la prestation décrit par le délégué dans son mémoire technique (notamment s'agissant de la qualité des denrées : origine géographique avec répartition par zone, volume par producteur, par signe de qualité ...)
- ➔ tous les trimestres :
  - ✓ Les tableaux de contrôle des engagements pris et notamment :
    - % bio,
    - % produits durables en détaillant les SIQO
    - % produits issus de circuits courts ainsi que la liste des producteurs concernés
  - ✓ Le tableau de suivi des effectifs de personnel
  - ✓ Le détail des actions de maintenance réalisées
  - ✓ Tout autre indicateur que le Délégué souhaiterait suivre.

N.B. Ces rapports devront être transmis par mail aux différents services (les adresses mail seront communiquées au Délégué lors du démarrage du contrat). Les éléments chiffrés seront transmis dans un format numérique exploitable sur tableur, sans mot de passe.

Le Délégué doit prévoir la mise en place d'une plateforme numérique pour partager les derniers documents à jour consultables par catégorie d'informations.

Tout retard entrainera l'application des pénalités prévues à l'article 49.

Le Délégué proposera au démarrage du contrat une trame pour le suivi d'activité qui sera validée par le Délégué. Les parties se rapprocheront pour évoquer toute évolution de la trame qui aura été validée par le Délégué.

Le suivi se déroulera comme indiqué à l'annexe 15 du présent contrat avec :

- Des points de rencontres (commission de suivi du contrat, rapport annuel d'activité, réunion des attentes,...) ;
- La transmission d'un tableau de bord suivi des engagements (produits locaux, bio, label, formation du personnel, animation...);
- La transmission d'un tableau de bord développement durable.

### **43.2/ Rapport annuel du Délégué**

Pour permettre la vérification et la bonne exécution du présent contrat, et conformément aux dispositions des articles R3131-2 à R3131-4 du Code de la commande publique, ce rapport comprendra, entre autres :

Le Délégué fournit au Délégué, avant le 1<sup>er</sup> juin de chaque année (**année n**), le rapport technique et financier annuel portant sur la période du **01/01/n-1 au 31/12/n-1**. Ce rapport annuel reprend au minimum les aspects techniques, qualitatifs, sanitaires et financiers. Ce compte-rendu annuel d'activités est transmis sous format papier et informatique.

La période prise en compte pour le compte rendu annuel d'activités est l'année civile.

Pour autant, le délégué sera tenu de fournir les données statistiques relatives à la restauration scolaire en année scolaire sur simple demande du service Education :

- Fréquentation
- Facturation
- Suivi des impayés
- Etc.

Les données et informations sont présentées de manière globale et de manière analytique. Les données sont présentées pour l'année concernée et comparativement aux années précédentes (depuis le démarrage du contrat).

Le premier compte-rendu d'activité concernera la période du 26 août 2023 au 31 décembre 2023.

Le compte-rendu annuel d'activité devra suivre à *minima* les dispositions de l'article R1411-7 du Code Général des Collectivités Territoriales en sus des exigences exprimées *infra* par la personne publique.

#### 43.2.1 Compte-rendu technique

- les achats d'équipements et matériels effectués par site : nature, montant, motif de l'achat ou du remplacement ;
- un état des variations du patrimoine immobilier intervenues dans le cadre du contrat ;
- le récapitulatif des actions d'entretien et de maintenance des équipements effectués : nature, moyens, montant. Ces informations sont communiquées sous format informatique (tableur Excel ou équivalent) ;
- le détail du calcul de rapprochement entre les provisions de renouvellement des équipements perçues et la réalité des renouvellements effectués (copie des factures à l'appui).
- un inventaire actualisé et qualifié (descriptif de l'état) des équipements et fournitures présents dans la cuisine centrale et les offices. Cet inventaire est communiqué sous format informatique (tableur Excel ou équivalent) ;
- des recommandations sur l'évolution du service (actions à engager, devis correspondants...).

#### 43.2.2 Compte-rendu Transition écologique

- Approvisionnements
  - Bilan des approvisionnements durables
  - Bilan des approvisionnements issus de l'agriculture biologique
  - Bilan des approvisionnements en circuits courts
  - Provenance
- Bilan de la valorisation des bio-déchets
- Analyse de la consommation des fluides sur la cuisine centrale
- Analyse de la consommation des produits d'entretien
- Recommandations sur la performance écologique du service (actions à engager, devis correspondants...).

#### 43.2.3 Compte-rendu qualitatif et sanitaire

- une analyse de toutes les observations formulées des convives ;
- le bilan des analyses bactériologiques, prélèvements de surface et de toute autre investigation portant notamment sur l'hygiène ;
- le bilan de la qualité nutritionnelle et organoleptique des plats, avec notamment :
  - l'apport énergétique et nutritionnel des menus sur l'année,
  - l'introduction de nouveaux mets,
  - la suppression de mets ou préparations.

Le Délégué se réserve le droit de demander au Délégué d'autres informations et indicateurs de la qualité du service rendu.

#### 43.2.4 Compte-rendu Financier

Le Délégrant attend du compte rendu financier une description complète des conditions financières d'exploitation du service et notamment :

- Un état récapitulatif de la consommation (nombre de repas et chiffre d'affaires) au titre du contrat par :
  - Convives
  - Jour
  - Mois
  - Année
- Un état sur les montants perçus directement auprès des usagers et auprès de la collectivité
- Une présentation des méthodes et des éléments de calcul économique annuel et pluriannuel retenus pour la détermination des produits et charges directs et indirects,
- Le compte de résultat de l'année,
- Le chiffre d'affaires annuel, ventilé par catégorie de convives et en précisant le nombre de repas, avec la distinction du montant perçu de la part de la ville et de la part des usagers,
- Une analyse des résultats,
- Une analyse comparative des résultats avec ceux de l'année précédente (sauf pour la première année d'exploitation),
- Les engagements à incidences financières, y compris en matière de personnel, liés à la délégation de service public et nécessaires à la continuité du service public,
- Un état des autres dépenses de renouvellement réalisées dans l'année conformément aux obligations contractuelles,
- Le suivi des impayés,
- L'évolution de l'état du personnel (nombre d'agents, coût, qualification),

Le Délégataire produit les comptes de l'exploitation du service affermé afférents à chacun des exercices écoulés ainsi que leur évolution par rapport à l'exercice précédent.

Est utilisée à cet effet la notion de compte de résultat définie dans le plan comptable général applicable aux entreprises privées. Le Délégataire utilise le modèle de compte d'exploitation transmis dans l'annexe 14.

Le Délégataire transmettra en parallèle de la transmission du rapport annuel les comptes d'exploitation relatifs à la Cuisine centrale, y compris la production pour les repas extérieurs. Ces éléments ne sont pas communicables aux tiers.

Le Délégrant se réserve le droit de demander toute autre pièce qu'il jugera utile.

**N.B. Le rapport annuel devra être transmis par mail aux différents services (les adresses mail seront communiquées au Délégataire lors du démarrage du contrat) et remis en version papier au Délégrant par tout moyen donnant date certaine de réception.**

**ARTICLE 44 - REPORTING PAR LE DELEGATAIRE**Justificatifs : sur demande expresse du Délégrant

Sur simple demande du Délégrant au Délégataire, les bons de livraison et/ou les factures des denrées alimentaires rentrant dans la composition des prestations servies, spécifiant les fournisseurs et/ou les producteurs, les quantités commandées, ainsi que les éléments de traçabilité pour les viandes de la naissance à l'abattage (origine géographique, durée d'élevage, condition d'élevage, mode d'alimentation, état d'engraissement...) devront être transmis.

Points de rencontre entre le Délégrant et le Délégataire

Les parties conviennent de se rencontrer régulièrement pendant la durée d'exécution du contrat pour examiner les conditions d'exécution de la présente délégation sous tous ses aspects (fréquentation, qualité de la prestation, communication, données de fréquentation...). Le Délégataire accepte notamment de participer aux commissions établies à l'article 46.

Afin de faciliter les échanges et le partage des différents documents, le Délégataire met en place un portail extranet sécurisé permet au Délégrant d'accéder à tous les documents et aux informations détaillées sur la bonne exécution du contrat : Proxilive.

**ARTICLE 45 - MODALITES DU CONTROLE EXERCE PAR LE DELEGANT**

Le Délégrant peut à tout moment, et sans en référer préalablement au Délégataire, procéder à tous les contrôles qu'il jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du contrat.

Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment, et éventuellement par l'intermédiaire d'agents spécialisés. Ils ne dispensent en aucun cas du contrôle assuré par le Délégataire.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (respect de la chaîne du froid, conditions, denrées, matériels, locaux, personnel) et de sécurité,
- nutritionnelles et gastronomiques,
- d'origine des denrées (traçabilité sur les labels et signes de qualité),
- qualitatives (menus, fréquences, produits),
- quantitatives (grammage),
- sur les conditions de livraison,
- sur l'exploitation de la cuisine centrale.

Les contrôles sont effectués soit par la personne responsable (référénts désignés par le Délégrant), soit par leur représentant, soit par un titulaire extérieur mandaté.

Contrôle quantitatif et qualitatif des livraisons

Les responsables désignés par le Délégrant s'assureront que la qualité des denrées et des produits livrés répond aux normes fixées par le présent contrat et aux engagements souscrits par le Délégataire dans son mémoire technique.

Chaque livraison sera accompagnée d'un bordereau de livraison laissé sur site.

Les contrôles des marchandises livrées pourront être effectués après la livraison pour les offices scolaires et petite enfance, en cas d'absence d'un agent à l'arrivée du livreur.

En revanche, les livraisons sur les résidences autonomie ont impérativement lieu en présence d'un agent du CCAS.

Ces contrôles porteront sur :

- le respect des menus annoncés ;
- le respect des températures
- l'état des barquettes ; le conditionnement : les contenants devront être fermés, propres, sans cabossage ou altération
- le respect des grammages ;
- la quantité de repas livrés ;
- le respect des dates limite de consommation ;
- l'état des fruits (consommables ou non). La qualité des fruits frais : ils ne devront pas être altérés et devront être à maturité.

Dans ces conditions, à l'issue des contrôles sera mis en demeure par le responsable de la restauration du Délégué de compléter ou remplacer les fruits non consommables ainsi que les produits dont les dates limites de consommation ne seraient pas conformes aux stipulations du présent contrat dans un strict délai permettant d'assurer normalement le service des repas.

Par ailleurs, le Délégué pourra appliquer les pénalités envisagées et fixées selon les modalités prévues au contrat. Selon les situations, le Délégué se réserve le droit de refuser certaines marchandises, sans indemnités pour le Délégué.

De même seront vérifiées les conditions de livraison : état du véhicule et propreté corporelle et vestimentaire du livreur, température ambiante de l'enceinte réfrigérée et températures des plats.

Le Délégué établit chaque jour un état indiquant le nombre de repas et, plus précisément, de toutes les prestations livrées pour chaque catégorie de convives, dans chaque lieu de livraison.

#### Contrôle de traçabilité

Des contrôles de traçabilité peuvent être réalisés à l'initiative du Délégué. A la demande du Délégué, le Délégué devra fournir tout document nécessaire à vérifier l'origine et la qualité des denrées mises en œuvre (bons de commande, bons de livraison, fiches de production, étiquettes, factures, etc.)

Les échanges entre le Délégué et le Délégué sont facilités par la mise en place de points de rencontre indiqués à l'annexe 15.

## **ARTICLE 46 - COMMISSIONS DE SUIVI**

### **46.1/ Comité Partenarial de Suivi**

La bonne exécution du contrat sur toute sa durée justifie la mise en place d'un système permanent, de dialogue voire de décision, entre les cocontractants afin d'examiner les conditions dans lesquelles l'exploitation se déroule. L'ensemble de ces considérations

nécessitent donc un organe commun de concertation et de décision : le Comité Partenarial de Suivi.

Ce Comité Partenarial de Suivi entre le Délégrant et le Déléataire a pour but d'examiner, selon une fréquence au moins semestrielle\*, et autant que de besoin selon les problématiques rencontrées :

- Le respect des engagements contractuels de la part du Déléataire
  - ⇒ Approvisionnements
  - ⇒ Alimentation durable
  - ⇒ Plan de contrôle microbiologique
  - ⇒ Etc.

La provenance des produits est détaillée : micro-locale, départementale, régionale).

- le degré de satisfaction des usagers en considération des moyens mis en œuvre pour une exécution du service délégué,
- les adaptations qui semblent nécessaires en fonction des besoins exprimés par le Délégrant et les usagers,
- Le suivi et l'éventuelle mise à jour du programme de GER ainsi que, d'une manière générale, l'ensemble des investissements qu'il serait nécessaire de réaliser pour améliorer le service,
- le suivi des opérations de maintenance
- la mise à jour des inventaires des biens de retour et des biens de reprise figurant en annexe 7,
- le bon entretien et la réalisation des travaux nécessaires à un bon état général des biens mis à disposition.
- l'utilisation des provisions Maintenance et Renouvellement.
- les pénalités
- le programme annuel de formation,
- le programme annuel d'animations,

*\*Durant le premier semestre de la DSP, le Comité Partenarial de Suivi se réunit plus fréquemment.*

A cette occasion, le Déléataire présentera le reporting des différents indicateurs de suivi établis en concertation avec le Délégrant.

Ce Comité Partenarial de Suivi (CPS) est composé de :

- Deux ou trois représentants du Déléataire et leurs suppléants,
- Trois représentants du Délégrant (conseillers municipaux) et leurs suppléants.

Chaque partie pourra se faire accompagner par des personnels compétents pour l'assister en tant que de besoin. Chacune des parties pourra éventuellement se faire assister par un conseil extérieur, après information préalable de l'autre partie.

Une réunion de préparation sera organisée si nécessaire entre le Déléataire et les services du Délégrant en amont du CPS.



## **46.2/ Commissions d’ancrage territorial**

Toutes les exigences prévues au présent contrat devront être mise à jour et présenter en commission « ancrage territorial ». Le Délégué devra participer à la création et à l’organisation des commissions ancrage territorial qui sera l’outil de contrôle dédiée à l’origine, la qualité et la traçabilité des produits.

- compte rendu chiffré de l’origine et de la qualité des produits,
- convention avec les producteurs (rémunération, emploi ,etc.)
- Validation des circuits courts.

Le Délégué pourra faire intervenir les agriculteurs et devra réaliser un calcul relatif à l’impact financier (achats totaux par fournisseurs) sur les territoires. Cette commission peut avoir lieu une fois par an avec un reporting concernant l’origine et la qualité intrinsèque des produits.

Les chambres d’agriculture et les associations *ad hoc* pourront également être invitées.

Chaque année, le Délégué présente le suivi des indicateurs avec justificatifs obligatoires.

## **46.3/ Commission des menus**

Une commission des menus se tient pour chacun des services concernés. Leur organisation est détaillée dans les livrets 2, 3 et 4.

- Mission assignée à la commission

La commission recueille les observations des membres à propos des repas servis puis donne son avis et formule des propositions quant à la qualité et la quantité des prestations de la période écoulée.

Elle remplira notamment les missions suivantes :

- Vérifier puis valider les menus proposés (appellations, composition des plats). Pour ce faire, elle peut au cours de la réunion apporter les modifications nécessaires à leur composition,
- Valider des projets de menus pour le cycle à venir, dont les animations, repas à thème,
- Proposer des solutions, suggestions pour améliorer la qualité de la prestation,
- Faire un bilan des actions éducatives qui se sont déroulées autour du repas et échanger sur la base de nouvelles propositions du Délégué,
- Examiner de nouveaux produits ou nouvelles préparations à l’initiative de l’une ou l’autre des parties,
- Étudier les résultats des enquêtes de satisfaction.

Il sera demandé au Délégué de préparer pour chaque commission des menus scolaires une présentation sur une thématique (sur le domaine de la restauration collective) à valider par la Ville.

- Compte rendu de séance

Chaque réunion de la commission donne lieu à la rédaction, par le Délégué, d'un compte rendu de séance faisant apparaître notamment :

- les échanges de chaque intervenant,
- les décisions prises,
- les réponses que le Délégué s'engage à apporter aux problèmes rencontrés ainsi que les délais de réalisation ou de mise en place,
- les suggestions d'amélioration de la prestation formulées par l'une ou l'autre des parties.

Le compte rendu de séance sera adressé par le Délégué à la Ville au plus tard sept (7) jours après la date de la commission.

## CHAPITRE 11 - RESPONSABILITES - ASSURANCES

### **ARTICLE 47 - RESPONSABILITES ET ASSURANCES DU DELEGANT**

Le Délégant devra assurer les risques de dommages et de responsabilité inhérents à sa qualité de propriétaire des bâtiments objet de la présente convention.

### **ARTICLE 48 - RESPONSABILITES ET ASSURANCES DU DELEGATAIRE**

#### ***48.1/ Biens du Délégant mis à la disposition du Délégataire***

Les biens mobiliers et immobiliers mis à la disposition du Délégataire sont énumérés à l'article 6.

Concernant les biens immobiliers, le Délégataire devra souscrire les contrats d'assurance garantissant les risques locatifs pour les bâtiments ou parties de bâtiments mis à disposition du Délégataire et listés à l'article 6 : incendie, explosion, dégâts des eaux et fluides.

Concernant les biens mobiliers, le Délégataire devra souscrire les contrats d'assurance comportant l'ensemble des garanties qui couvrent l'ensemble des dommages affectant les biens mis à disposition ou lui appartenant.

Le Délégant fait son affaire de toute réclamation qui pourrait être formulée quant à l'implantation ou à l'existence des installations du service affermé, sous réserve que leur exploitation soit conduite suivant les dispositions du présent contrat.

#### ***48.2/ Exploitation du service et responsabilité civile***

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

Le Délégataire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant provenir du fait de son exploitation et dont il serait responsable.

Le Délégataire est seul responsable vis-à-vis des tiers, de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient, résultant de son exploitation et dont il serait responsable. Il lui appartient de souscrire, auprès d'une ou plusieurs compagnies d'assurances, les garanties d'assurances qui couvrent l'ensemble des risques liés à ce type d'exploitation.

Le Délégataire 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.

### **48.3/ Clauses générales**

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

- Les responsabilités respectives du Délégué et du Délégué sont celles résultant des principes de droit commun sans qu'il soit apporté de dérogation à ces principes. **Il est notamment rappelé qu'aucune clause de renonciation à recours n'est consentie par l'une ou l'autre des parties qui devront donc assurer respectivement les risques qu'elles encourent.**
- Les montants de garanties devront être suffisants au regard des risques encourus ; tout découvert de garantie du fait d'une insuffisance de garanties ou de franchises ne sera opposable qu'à la partie concernée et en aucun cas transférable à l'autre partie ou à ses assureurs.

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

### **48.4/ Obligations du Délégué 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.

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.

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

### **ARTICLE 49 - JUSTIFICATION DES ASSURANCES**

Le Délégué transmettra au Délégué, à chaque réactualisation, une attestation d'assurances précisant les risques garantis ainsi que les montants de garantie.

Le Délégué peut en outre, à toute époque, exiger du Délégué la justification du paiement régulier des primes d'assurances.

Toutefois, ces communications n'engagent en rien la responsabilité du Délégué pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de ces assurances s'avèreraient insuffisants.

## CHAPITRE 12 – GARANTIES – SANCTIONS – CONTENTIEUX

### **ARTICLE 50 - CAUTIONNEMENT**

Le montant du cautionnement correspond à 3% du chiffre d'affaires TTC annuel réalisé sur le périmètre complet de la délégation de service public (y compris les prestations annexes, hors activité extérieure). Il ne peut être inférieur à 50 000 euros. Il pourra être révisé en fonction des avenants au contrat.

Dans un délai d'un mois après l'approbation du présent contrat, le Délégué dépose soit à la Caisse des Dépôts et Consignations, soit à la Caisse du receveur municipal, une somme égale au montant du cautionnement, en numéraire ou en rentes sur l'Etat, en obligations garanties par l'Etat, ou en bons du Trésor, dans les conditions prévues par les lois et règlements pour les cautionnements en matière de marchés de travaux publics. En particulier le cautionnement peut être constitué par un dépôt de titre 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 ; ce dépôt peut être remplacé par la constitution d'une garantie bancaire à première demande.

Le Délégué peut être dispensé de ce versement s'il fournit une caution personnelle et solidaire, ou une caution bancaire. Le Délégué fournit au Délégué la preuve du dépôt du cautionnement à l'aide d'un document datant de moins d'un mois.

En cas d'absence de paiement, le montant des pénalités et les sommes restantes dues au Délégué par le Délégué en vertu du présent contrat sont prélevés sur le cautionnement.

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

Toutes les fois qu'une somme quelconque est prélevée sur le cautionnement, le Délégué doit le reconstituer dans un délai de quinze jours francs. Ce délai est décompté à partir du jour figurant sur le certificat délivré par le dépositaire des fonds, indiquant la date de débit sur le cautionnement.

Le Délégué fournit au Délégué 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 le Délégué 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 d'affermage.

**ARTICLE 51 - SANCTIONS PECUNIAIRES : LES PENALITES**

Faute pour le Délégué de remplir les obligations qui lui sont imposées par le présent contrat, des pénalités pourront être infligées à ce dernier, sans préjudice, s'il y a lieu, des dommages et intérêts envers les tiers ou de l'application des mesures faisant l'objet des articles 48 à 50. Les pénalités sont prononcées au profit du Délégué par le Maire ou son représentant.

En cas de défaillance du Délégué dans l'exploitation du service, sauf cas de force majeure, de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable à l'administration ou au Délégué, des pénalités sont appliquées au Délégué :

Nature du manquement	Pénalité associée	Sans mise en demeure préalable	Après mise en demeure préalable
<b>GESTION DE SERVICE</b>			
Non transmission du planning de tournée (sites/plages horaires) dans les 15 jours suivant le démarrage du contrat	100€ par jour de retard		X
Non-respect des délais de livraison initiale des repas sur les offices	100 € à partir d'un ¼ heure de retard constaté	X	
Non-respect des conditions réglementaires et contractuelles de livraison des repas	500 € par infraction constatée	X	
Non-respect du nombre de repas / composantes livrés après réajustement (au plus tard à 10h30)	50 € par repas non livré	X	
Non-respect des modalités et délais de communication des menus pour validation par le Délégué	100 € par jour de retard	X	
Fermeture et/ou changement de la cuisine centrale sans autorisation expresse du Délégué	5 000 € par infraction constatée (soit par jour)	X	
Dépassement du plafond de production autorisée dans le cadre de l'agrément pour la cuisine centrale	1 € par repas exporté au-delà du plafond de production autorisé	X	
Dépassement du plafond de production autorisée par le contrat pour des clients extérieurs	1 € par repas supplémentaire au-delà du plafond de production autorisé	X	
Non-respect du format et du contenu des documents prévus au contrat	50 € euros par jour de retard		X
Non-respect du format et du contenu de la révision annuelle des prix	50 € par jour de retard		X
Non-respect des conditions d'utilisation du stock tampon	100 € par infraction constatée	X	
Non remplacement des stocks tampon en cas d'utilisation dans les délais impartis	100€ par jour de retard	X	
Non-respect des modalités du stock tampon (composition, rotation, disponibilité, quantité)	100€ par infraction constatée		X
Non obtention de la certification Eco cert dans les délais impartis ou perte de la certification Ecocert	50 € par jour de retard		X
<b>QUALITE</b>			
Non-respect des modalités de conditionnement des repas et d'étiquetage	100 € par infraction constatée	X	
Non-respect des DLC (y compris sur stock tampon)	25 € par infraction constatée (par produit)	X	
Non-respect des menus validés par le Délégué sans accord préalable et écrit de ce dernier	250 € par infraction constatée (par composante)	X	
Non-respect des spécifications qualitatives et origines des denrées telles que prévues dans le	500 € par infraction constatée (sur la base d'un contrôle de traçabilité)	X	

contrat et affichés dans les menus (bio, signes officiels de qualité au sens de la Loi Egalim)			
Non-respect des spécifications contractuelles relatives aux denrées et aux préparations	500€ par infraction constatée	X	
Non-respect de l'équilibre alimentaire et des fréquences du GEMRCN pour un cycle de 20 repas, avant transmission au pouvoir adjudicateur.	50 € par points de pourcentage en dessous de 80% (le % est calculé sur la base des fiches techniques, en lien avec le GEMRCN)	X	
Non-respect des spécifications quantitatives : au-delà de 10% manquant par rapport au grammage contractuel pour au moins 3 portions non-conformes présentées	150€ par infraction constatée	X	
Non-respect des engagements portant sur la saisonnalité des fruits et légumes	250 € par infraction constatée		X
Non-respect du programme d'animations	500 € par infraction constatée	X	
Non-respect des bonnes pratiques d'hygiène	500€ par infraction constatée (sur les bases des audits hygiène)	X	
Retard dans la transmission des protocoles d'hygiène au démarrage du contrat	50 €/jours de retard	X	
Absence ou défaut des process et des autocontrôles relatifs aux mesures HACCP	500€ par infraction constatée (sur les bases des audits documentaires)	X	
Livraison des denrées ou préparations impropres à la consommation (développement microbien, corps étranger, ...)	500€ par infraction constatée	X	
Non-respect de la continuité du service (sauf cas de force majeure, validé par le pouvoir adjudicateur) - Interruption totale du service pour une journée - Interruption totale du service au-delà d'une semaine	- 3 000€ jour - Résiliation du marché sans indemnité		X
<b>SUIVI</b>			
Non-respect des modalités de maintenance préventive et corrective des équipements	250 € par infraction constatée	X	
Non transmission des rapports techniques réglementaires	50 € par jour de retard	X	
Retard de communication des éléments de traçabilité demandés par le Délégrant (10 jours ouvrés à compter de la demande)	50 € par jour de retard	X	
Ecart par rapport au taux cible d'alimentation durable sur lequel s'est engagé le Délégataire	500 € par point d'écart en-deçà du taux cible (sur une année civile)	X	
Non-respect du protocole des contrôles bactériologiques	150 € par infraction constatée		X
Non-respect des obligations de renouvellement des équipements de restauration de la cuisine centrale et des offices	1000 € par infraction constatée		X
Manquement aux obligations de nettoyage de la cuisine centrale incombant au Délégataire	150 € par infraction constatée		X
Non-transmission des documents se rapportant à la traçabilité des produits	250 € par infraction constatée		X
Non-respect des modalités de recueil de la satisfaction des convives	75 € par jour de retard		X
Non-respect des obligations de mise à jour et de transmission des états d'inventaire matériel	25 € euros par jour de retard		X

Retard dans la transmission des résultats des contrôles bactériologiques et des plans d'actions correctives correspondant	25 € euros par jour de retard		X
Retard dans la transmission des tableaux de bord mensuels	50 € euros par jour de retard		X
Retard dans la transmission du compte-rendu annuel d'activités	100 € euros par jour de retard		X
Retard dans la transmission de la copie de l'attestation d'assurance souscrite par le Délégué au titre du contrat	250 € euros par jour de retard		X
Retard dans la transmission de tout document dont la communication est prévue au contrat et non listé dans les pénalités <i>supra</i>	50 € euros par jour de retard		X
Refus d'accès à la cuisine centrale du Délégué	2500 € par infraction constatée	X	
<b>PERSONNEL</b>			
Manquement relatif au port de la tenue réglementaire du personnel incombant au Délégué	150 € par infraction constatée	X	
Non-respect du programme de formation des personnels du Délégué et du Délégué	150€ par infraction constatée		X
Non-respect des principes de la République conformément à la loi du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République	250€ par infraction constatée		X
<b>ADMINISTRATIF</b>			
Non-respect des modalités de facturation / encaissement / recouvrement	250 € par infraction constatée	X	
Non-respect des prix validés au bordereau des prix unitaires et selon les révisions prévues au contrat	Prix du repas x le nombre de repas consommés		X
Non-conformité des contrats d'assurance aux obligations du Délégué	100€ par contrat		X

En ce qui concerne les cas de non-conformités visés ci-dessus, ils devront être contradictoirement constatés par les Parties.

Les dysfonctionnements repérés en office ou sur les livraisons pour portage seront signalés par mail ou par téléphone rapidement par le responsable de l'office ou du service du CCAS. Dans tous les cas, les non-conformités seront enregistrées sur des fiches de non-conformités et recensées mensuellement par les services concernés.

Une synthèse mensuelle des dysfonctionnements sera alors soumise par le Délégué au Délégué pour relecture conjointe et ajustement le cas échéant en « Comité Partenarial de Suivi ». Un montant mensuel de pénalités sera alors arrêté par le Délégué et porté au compte rendu du CPS qui suivra.

Les dysfonctionnements repérés hors office feront l'objet d'un signalement par mail au Délégué, le montant retenu sera arrêté par le Délégué et porté au compte rendu du CPS qui suivra.

Une mise en demeure recensant le montant total des pénalités des dysfonctionnements recensés sur un exercice (01/01/n au 31/12/n inclus) sera alors adressée au Délégué. En cas de silence du Délégué ou d'éléments de réponse insatisfaisants dans le délai de 15 jours suivant la réception de la mise en demeure, le Délégué s'octroie le droit d'appliquer les pénalités associées aux dysfonctionnements recensés.



Les pénalités définitivement appliquées par le Délégant font l'objet de l'émission d'un titre de recettes.

### **ARTICLE 52 - SANCTIONS COERCITIVES – LA MISE EN REGIE PROVISOIRE**

Le Délégataire doit assurer la continuité du service en toutes circonstances, sauf en cas de force majeure ou de destruction totale des ouvrages imputable à l'une des parties au présent contrat ou de retard imputable au Délégant. En cas d'interruption tant totale que partielle du service de restauration, le Délégant a le droit d'assurer le service par le moyen qu'il juge bon, sans préjudice des sanctions pécuniaires prévues à l'article 49 du présent contrat.

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 Délégataire, dans la limite des coûts dûment justifiés.

Le Délégant peut à cet effet prendre possession temporairement des locaux, matériels, approvisionnements, véhicules de livraison, etc., et d'une manière générale, de tout matériel nécessaire à l'exploitation. Il dispose en outre du personnel nécessaire à l'exécution du service. Le délégataire est invité à suivre le déroulement de la mise en régie.

La mise en régie doit être précédée d'une mise en demeure adressée au lieu du domicile du Délégataire, par lettre recommandée avec accusé de réception, et restée sans effet à l'expiration d'un délai de 15 jours, sauf en cas de mesures d'urgence visées à l'article suivant.

La régie cesse dès que le Délégataire est de nouveau en mesure de remplir ses obligations, sauf si la déchéance est prononcée.

### **ARTICLE 53 - CONTINUITÉ DU SERVICE PUBLIC**

Le délégataire s'engage à assurer la continuité du service, notamment dans le cas de changement de lieu de production des repas, et ce quelle qu'en soit la cause et sans surcoût. Le délégataire prévoit également les moyens de pouvoir servir sans délai des repas en nombre suffisant dans le cas où les équipements nécessaires à la production tomberaient en panne subitement, et ce quelle qu'en soit la cause. Ces moyens peuvent se traduire notamment par la livraison de repas simples de dépannage en stock suffisant ou des repas livrés en liaison chaude en cas de nécessité absolue.

Un stock de secours doit être mis en place. Il est suffisant pour répondre aux besoins d'un repas pour tous les sites ainsi que des bouteilles d'eau pour l'effectif maximum de convives du site. Il est conservé sur chaque office et sur la cuisine centrale pour le portage. Ce stock secours comprend des repas longue conservation. Les denrées composant ce stock sont intégrées régulièrement dans les menus servis avant leur date de péremption.

Ce stock tampon doit permettre à tout moment de faire face au service exceptionnel d'un nombre de repas supérieur aux commandes passées et aux dépannages divers nécessités pour les besoins du service.

Le niveau qualitatif des menus des stocks tampon est au moins équivalent à celui des autres menus.

Le délégataire doit déployer tous les moyens utiles afin d'assurer la prestation. L'inventaire annuel, la gestion des dates limites de consommation et le remplacement après utilisation (au plus tard 5 jours après utilisation) sont à la charge du Délégataire.

Dans des situations exceptionnelles (crise sanitaire, grève, etc.), afin d'assurer la continuité du service, le délégataire propose des menus simplifiés, aisés à mettre en œuvre. Ces menus devront toutefois respecter l'équilibre alimentaire et les exigences du Délégant relatives à la structure des repas. Ce menu sera unique et identique pour tous les convives. Il pourra être chaud ou froid selon les circonstances.

L'annexe 15 détaille les solutions envisagées afin d'assurer la continuité du service :

- stock secours : composition, procédure de renouvellement, nombre de repas, conditionnement
- exemples de menus simplifiés,
- localisation des unités de production de substitution.

En cas de manquement à l'obligation de continuité du service public, le Délégataire pourra être redevable, sur simple décision du Délégant, d'une indemnisation égale à 5000 € net de TVA par jour de retard.

La pénalité ne pourra être facturée qu'après que le Délégant en ait informé le Délégataire préalablement par écrit, par lettre recommandée avec accusé de réception, dès la réception de l'accusé.

Les dispositions du présent article ne préjudicient pas de l'application des sanctions coercitives et résolutoires prévues aux articles 49 et 50 du présent contrat.

#### **ARTICLE 54 - MESURES D'URGENCE**

Outre les mesures prévues par les articles 49, 50 et 51, le Maire ou l'autorité compétente peut prendre d'urgence en cas de carence grave du Délégataire, 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 Délégataire, sauf dans les cas de force majeure ou causes d'exonération spécifiques et justifiées.

#### **ARTICLE 55 - SANCTION RESOLUTOIRE : LA DECHEANCE**

En cas de faute d'une particulière gravité, notamment en cas de rupture totale dans la continuité du service depuis plus de 5 jours, le Délégant peut, outre les mesures prévues par les articles 49 à 51, prononcer la déchéance du Délégataire.

Cette mesure doit être précédée d'une mise en demeure restée sans effet pendant un délai de deux semaines.

La résiliation du contrat ne fait pas obstacle à l'exercice des actions civiles et / ou pénales contre le Délégué.

Les conséquences financières de la déchéance sont à la charge du Délégué, sous réserve de l'indemnisation de la valeur non amortie des investissements supportés par le Délégué et du rachat des stocks qui interviendront dans les conditions définies à l'article 52.

## CHAPITRE 13 – FIN DU CONTRAT

### **ARTICLE 56 - CAS DE FIN DU CONTRAT**

Le contrat cesse de produire ses effets dans les conditions prévues aux articles ci-après :

- ✓ à la date d'expiration du contrat,
- ✓ en cas de résiliation du contrat,
- ✓ en cas de déchéance du Délégué.

### **ARTICLE 57 - EXPIRATION DU CONTRAT**

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

Le Délégué a la faculté, sans qu'il en résulte un droit à indemnité pour le Délégué, de prendre pendant les derniers six mois du contrat 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, le Délégué peut prendre toutes les mesures nécessaires pour faciliter le passage progressif de l'ancien au nouveau régime d'exploitation.

Le Délégué doit, dans cette perspective, fournir au Délégué tous les éléments d'information qu'il estimerait utile. Ce dernier pouvant, en sa qualité d'autorité responsable du service public, demander la communication de tout document qu'il jugerait utile à cette fin.

### **ARTICLE 58 - RESILIATION DU CONTRAT POUR MOTIF D'INTERET GENERAL**

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

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

Les indemnités dues correspondent notamment aux éléments suivants :

- bénéfices nets prévisionnels restant à percevoir jusqu'à la fin du contrat ;
- part non amortie de tous les investissements réalisés par le Délégué en accord avec le Délégué, initiaux comme de renouvellement,
- prix des stocks, que le Délégué souhaiterait racheter ; , suivant estimation amiable ou à dire d'expert.
- autres frais et charges engagés par le Délégué pour assurer l'exécution du présent contrat, pour la partie non couverte à la date de prise d'effet de la résiliation (sur justificatifs) ;
- montant des pénalités liées à la résiliation anticipée de contrats de prêts ;
- frais liés à la rupture des contrats de travail affectés à la DSP 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 prestataire.

**ARTICLE 59 - DECHEANCE**

La déchéance prévue à l'article 55 s'accompagne du remboursement par le Délégué :

- de la part non amortie de tous les investissements réalisés par le Délégué en accord avec le Délégué
- du rachat des stocks du Délégué, lorsque le Délégué le souhaite, suivant estimation amiable ou à dire d'expert.

Tout retard dans le paiement des sommes dues, supérieur à 45 jours à compter de la fin du contrat, donne lieu à intérêts moratoires calculés selon le taux de refinancement de la BCE (Banque Centrale Européenne) majoré de 8 points.

**ARTICLE 60 - DISPOSITIONS COMMUNES EN FIN DE CONTRAT****60.1/ Remise des installations et des biens****60.1.1 Biens de retour**

A l'expiration du contrat, le Délégué est tenu de remettre au Délégué, en état normal d'entretien compte tenu de l'usage normal qui en aura été fait, tous les biens et équipements qui sont indispensables à l'exécution du service public et qui font partie intégrante du contrat, tels qu'ils figurent à l'inventaire défini à l'Annexe 7. Cette remise est faite sans indemnité, à l'exclusion des dispositions prévues à l'alinéa 2 ci-dessous.

Un an avant l'expiration du contrat, les parties effectueront contradictoirement, un inventaire et un état des lieux des biens de l'affermage. Sur demande de l'une des parties, un bureau de contrôle indépendant ayant d'une part des compétences relatives aux locaux et infrastructures techniques et d'autre part aux matériels et équipements pourra être mandaté.

Il sera constaté les travaux à exécuter sur les ouvrages et les réparations ou remplacement des matériels qui ne sont pas en état normal d'entretien compte tenu de l'usage normal qui en aura été fait.

Le Délégué doit exécuter les travaux, les réparations ou remplacements relevant de sa responsabilité avant l'expiration du contrat.

**60.1.2 Biens de reprise**

Les installations nécessaires à l'exploitation, financées par le Délégué en cours de contrat et faisant partie intégrante du contrat, peuvent être rachetées par le Délégué au prix de la valeur nette comptable, sous réserve qu'il décide discrétionnairement de l'exercice de son droit de reprise et payées au Délégué dans les trente jours qui suivent leur reprise.

**60.1.3 Biens propres**

Tous les autres biens non visés aux alinéas précédents, qui ne sont pas strictement nécessaires à l'exploitation pourront être rachetés par le Délégué après accord des parties, au prix de la valeur nette comptable.

Il est toutefois précisé que le logiciel mis en place pour assurer le système d'encaissement du prix des repas aux usagers, s'il est spécifiquement mis en place par le Délégué pour le

présent contrat, ainsi que les véhicules de livraison demeurent en tout état de cause propriété du Délégué.

#### **60.1.4 Stocks**

Le Délégué a la faculté de racheter les stocks correspondant à la marche normale de l'exploitation. La valeur de ces stocks est fixée à l'amiable, ou à dire d'expert, et payée au Délégué dans les trente jours qui suivent leur reprise.

### **60.2/ Sort du personnel du Délégué**

#### **60.2.1 Personnel affecté à la DSP**

Au terme normal ou anticipé du présent contrat, le Délégué s'engage à respecter ou faire respecter par le repreneur, l'application des dispositions réglementaires et/ou conventionnelles relatives à la reprise du personnel.

#### **60.2.2 Personnel affecté à l'activité des repas extérieurs**

A l'échéance du contrat, le Délégué s'engage à proposer, au personnel affecté dans le cadre de son organisation interne à la production de repas extérieurs, un poste au sein de sa société, dans le respect des dispositions du Code du travail et de la Convention collective nationale des entreprises de restauration de collectivités.

Toutes conséquences y compris financières liées au sort du personnel affecté aux repas extérieurs resteront à la charge du Délégué.

## CHAPITRE 14 – CLAUSES DIVERSES

### **ARTICLE 61 - PRINCIPES DE LA REPUBLIQUE**

Conformément à la loi n° 2021-1109 du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République, le Délégué est tenu au respect de l'égalité des usagers devant le service public, de la laïcité et de la neutralité dudit service. Il met en œuvre l'ensemble des mesures et moyens visant à assurer leur respect par ses personnels et ses préposés, dès lors que ceux-ci participent directement ou indirectement à l'exécution du service public, pourvu qu'ils soient en tout ou partie de leur mission en contact, visuel ou autres, avec les usagers du service et les agents du Délégué.

Partant, il veille notamment à ce que ces agents :

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

La responsabilité du Délégué, à cet égard, est engagée pour les personnels et préposés des sociétés avec lesquelles il justifie d'un lien contractuel et intervenant en son nom, et veille au respect des obligations du présent article par ceux-ci notamment en s'assurant de leur intégration dans les contrats.

Le Délégué est tenu de justifier :

- Des moyens et mesures mis en œuvre pour informer les personnes susvisées de leurs obligations,
- Des moyens et mesures mis en œuvre pour prévenir les manquements, et le cas échéant, d'y remédier. A ce titre, il informe sans délai le Délégué des manquements dont il a connaissance, ainsi que des mesures qu'il a prises ou entend mettre en œuvre afin d'y remédier,
- Des contrats de sous-traitance, étant entendu que toute nouvelle demande d'agrément du sous-traitant et de ses conditions de paiement le cas échéant, devra être accompagnée du contrat et a minima, des obligations imposées à celui-ci en la matière, sous peine de refus par le Délégué. A noter que l'information du Délégué ne saurait l'exonérer de sa responsabilité à l'égard des sociétés intervenant en son nom au titre de la présente délégation.

Tout manquement au présent article pourra donner lieu à l'application d'une pénalité dans les conditions définies à l'article 48.1 du présent contrat.

### **ARTICLE 62 - ELECTION DE DOMICILE**

Le Délégué fait élection de domicile à son siège social.

Le Délégué est tenu à avoir en permanence un représentant à la cuisine centrale. Le nom de ce représentant est porté à la connaissance du Délégué huit jours avant sa prise de fonction effective.

### **ARTICLE 63 - LITIGES**

Les contestations qui s'élèvent entre le Délégué et le Délégué au sujet du présent contrat sont soumises au Tribunal Administratif de Grenoble.

## LIVRET II – DISPOSITIONS SPECIFIQUES AUX SCOLAIRES



## CHAPITRE 1 - OBJET DU CONTRAT

### **ARTICLE 1 - TYPES DE REPAS**

Les convives ont la possibilité de choisir entre deux profils :

- ➔ Repas sans viande : avec poisson ou ovo-lacto-végétarien
- ➔ Repas avec protéines animales : avec viande ou poisson ou ovo-lacto-végétarien.

La structure des repas est détaillée à l'article 17 du présent livret.

### **ARTICLE 2 - DONNEES CHIFFREES**

Les données chiffrées ci-dessus sont données à titre indicatif ; elles sont susceptibles d'évoluer en cours d'exécution du contrat, ceci sans remettre en cause les conditions de cette dernière.

#### **Effectifs annuels**

Les effectifs 2018/2019, 2019/2020, et 2020/2021 figurent dans les données de fréquentation à l'annexe J du présent Contrat.

#### **Nombre de points de livraison**

Site	Mode de service
RS Biollay	Service à table
RS Caffé	Service à table
RS Chambéry le vieux	Service à table
RS haut maché	Service à table
RS J.Prévert	Service à table
RS J. Jaurès	Service à table
RS S. Veil	Service à table
RS J Rostand	Service à table
RS M. Rebérioux	Self
RS Mollard	Service à table
RS Pasteur	Service à table
RS Pommeraie	Service à table
RS Stade	Service à table
RS Vert bois	Self (travaux en cours)
RS Châtaigner	Service à table
RS Bellevue	Service à table
RS Chantemerle	Service à table
RS W.Rousseau	Self

Le Délégué s'engage :

- à prendre en compte, le cas échéant, l'augmentation des dites prestations consécutivement à l'évolution de la population concernée, et à un accroissement de la fréquentation au cours de la durée du contrat,
- à supporter une baisse de celles-ci dans le cas d'une inflexion de l'un et (ou) de l'autre, au cours de la durée du contrat.

### **ARTICLE 3 - PERIODE DE L'ANNEE A PRENDRE EN COMPTE**

Concernant la restauration scolaire, le rythme suivi dans les écoles de Chambéry est celui de la semaine de 4 jours ; les établissements scolaires sont en principe fermés les samedis en sus du dimanche.

Le Délégué est tenu de s'adapter au rythme scolaire en cas de modification du calendrier, sans pouvoir prétendre à une quelconque indemnité.

La période de l'année à prendre en compte pour ce présent contrat est :

- **pour les restaurants scolaires** sur les journées ouvertes aux scolaires : tous les jours sauf les mercredis et samedis et dimanches pendant la période scolaire, soit environ 140 jours par an.
- **Pour les restaurants scolaires accueillant les enfants des Maisons de l'enfance<sup>1</sup>** : tous les mercredis de la période scolaire, les jours de petites et grandes vacances scolaires.

(en conformité avec le calendrier scolaire établi par le Ministère de l'Éducation Nationale).

Les modalités d'ouverture des différentes structures peuvent varier pendant la durée d'exécution du contrat, sans que le Délégué puisse prétendre à indemnités.

Ces informations sont données à titre indicatif et pourront être modifiées, si besoin.

---

<sup>1</sup> Restaurants scolaires des écoles : Bellevue, Jean Rostand, Vert Bois, Chambéry le Vieux, Rebérioux, Mollard, Chantemerle, Pasteur, Biollay

## CHAPITRE 2 - GESTION DU SERVICE – DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES

### **ARTICLE 4 - INSCRIPTIONS**

Les inscriptions au service de restauration se feront par les usagers exclusivement auprès des services du Délégant, sur l'espace Famille (Concerto).

Elles s'effectuent en début d'année scolaire (un dossier par famille) ; une inscription voire une résiliation en cours d'année est possible.

Le calcul du tarif applicable aux convives est effectué par la Ville.

La Ville s'engage à transmettre en temps réel au délégataire toutes les informations permettant la mise à jour du fichier des bénéficiaires du service de restauration scolaire.

Les repas sont considérés comme dus au délégataire pour une absence consécutive de deux jours des convives réguliers, sans justification ni avertissement préalable. Au-delà de ces deux jours consécutifs non décommandés et si l'absence demeure, le repas n'est plus produit et de ce fait n'est pas facturé.

Les convives de type occasionnel peuvent également commander un repas dans les mêmes conditions (un tarif spécifique leur est appliqué).

La réservation / annulation de repas se fait exclusivement par les familles ou par les Services du Délégant via Concerto.

La Ville est très attentive à la qualité des modalités d'échanges d'information avec le délégataire s'agissant des repas commandés.

Toute modification ou annulation d'un repas doit être réalisée au plus tard le mercredi à minuit pour la semaine suivante (sauf présence de justificatif médical).

### **ARTICLE 5 - COMMANDE DES REPAS ET ORGANISATION DES LIVRAISONS**

#### **5.1/ Commande des repas**

Pour les repas scolaires, le Délégant extrait les données directement depuis Concerto.

Les familles ou la Ville saisissent sur l'espace Famille leurs profils de consommation. Des modifications pourront être faites selon les délais définis dans le règlement intérieur et en accord avec le délégataire. En dehors de ces délais, les repas sont facturés aux familles, sauf présentation d'un avis médical justifiant l'absence de l'enfant.

Des ajustements peuvent être demandés par le Service le jour de consommation avant 9h30 ; ils doivent pouvoir être livrés sur site jusqu'à 10h30 du jour de consommation.

Le Délégant s'expose à des pénalités en cas de non-respect de cette possibilité.

En tout état de cause, les réajustements doivent permettre le service des repas aux horaires habituels.

Pour les pique-niques, la commande est établie une semaine avant le jour de consommation et peut être ajustée au plus tard 24 heures avant.

### **Cas particuliers : sorties, voyages, journées pédagogiques et grèves :**

Le Délégué sera averti par écrit à J-10 "ouvrés" par le Délégué pour tout ce qui concerne les sorties, voyages, journées pédagogiques...

Ce délai sera ramené au plus tard :

- à J-1 (9h00) en cas de grève, les menus pourront être adaptés pour ne pas subir de pertes de repas ;
- à J-2 (9h00) en cas de fermetures exceptionnelles.

A défaut, les repas seront facturés au Délégué.

Cette facturation se fera sur la base de l'extraction des données de concerto à j-1 à 10H30 conformément à nos échanges en soutenance.

Si le réajustement du matin 9H30 se fait à la hausse, les repas complémentaires produits et livrés seront ajoutés à cette facturation.

Les parties se rapprochent pour envisager les modalités fonctionnelles et opérationnelles de traitement de ces journées.

## **5.2/ Livraison des repas**

Le Délégué fait son affaire de la livraison des repas et des prestations en temps voulu aux différents points de distribution présents et à venir (cf. annexe 6). Il est entendu que le délégué accepte d'ores et déjà, sans supplément, la modification éventuelle de la localisation et du nombre de points de livraison dans la limite territoriale de la Commune de Chambéry.

Les modalités de livraison des repas sont précisées par la Ville dès le début du contrat (horaires de livraison, personnel affecté à la réception, contraintes à prendre en considération dans l'organisation des tournées...). Le Délégué est d'ores et déjà informé que les repas à destination des scolaires sont de préférence (\*) livrés en **J au plus tard à 9 heures 30** sur l'office de restauration (\*\*). La livraison des repas doit s'effectuer :

- dans des délais suffisants pour permettre de respecter les horaires des différents services (en tenant compte du temps de remise en température permettant un service normal).
- En l'absence des enfants

(\*) En cas de livraison à J-1, le Délégué installe sur les armoires froides non équipées des enregistreurs de température, qui seront ajoutés à l'inventaire.

(\*\*) En cas de non-conformité par rapport à la commande, le ou les produits manquants doivent être fournis le jour même avant **10 heures 30**.

Le pain est livré le jour de consommation sur chacun des offices de restauration (au plus tard à 10 heures).

Un bon de livraison est remis obligatoirement par le chauffeur du Délégué à la personne en charge de la réception des prestations, ou laissé sur site en cas d'absence du personnel municipal. Le bon de livraison doit comporter *a minima* les mentions suivantes :

- La date de livraison,
- La date du repas concerné,
- Les caractéristiques des produits livrés (nature, origine, variété, label le cas échéant, ...),
- Les quantités livrées (y compris la précision du grammage par convive).
- La température des plats livrés.

Un bon de livraison doit également être remis pour les réajustements.

Tout retard non imputable à un cas de force majeure est considéré comme défaillance du Délégué entraînant l'application des sanctions prévues par le présent cahier des charges.

**N.B. Le chauffeur-livreur devra impérativement repartir avec le socle rouleur et les cagettes de la veille.**

La ville sera particulièrement vigilante sur le professionnalisme du personnel de livraison, qui constitue un lien privilégié au quotidien entre le personnel municipal et le Délégué.

L'annexe 15 présente la planification des livraisons.

En cas de panne d'un véhicule de livraison, le délégué devra trouver une solution de remplacement immédiat.

#### **ARTICLE 6 - VARIATIONS DU NOMBRE**

Le Délégué s'engage à produire et à livrer le nombre de repas suffisant pour répondre aux commandes de la Ville.

La Ville s'engage à faire connaître au Délégué dans les plus brefs délais tout événement pouvant avoir une incidence à la hausse ou à la baisse sur la fréquentation habituelle. Le Délégué prend sous sa responsabilité la production et la livraison des repas supplémentaires ou exceptionnels commandés par la Ville.

#### **ARTICLE 7 - CONDITIONS MATERIELLES DE DISTRIBUTION DES REPAS**

Les conditionnements doivent être adaptés aux outils de stockage, de conservation et de remise en température, en place dans les offices et aux modes de service des repas (actuellement self et service à table selon les sites).

Les repas sont conditionnés en bacs gastronormes inox. Les bacs inox doivent être rendus propres à la cuisine centrale après lavage dans les satellites.

Des barquettes à usage unique recyclables pourront être utilisées pour d'éventuels ajustements, dans le respect de la réglementation en vigueur. Dans ce cas, les barquettes utilisées seront biosourcées, 100% biodégradables, cellulose 100% vierge, et bio compostable (cf. fiches techniques en annexe 15).

Pour rappel, Loi Egalim indique qu'« au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2025, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans ».

Les emballages jetables sont exempts de tout élément susceptible de nuire à la santé des convives, et notamment : bisphénol A, chlore, métaux lourds.

**N.B. L'ensachage des pique-niques est à la charge du Délégué.**

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne doit se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

Une attention particulière est apportée à l'adéquation de la taille des barquettes au contenu (une barquette trop grande induisant notamment une perception d'insuffisance de denrées).

Chaque barquette / bac composant le repas doit comporter une étiquette lisible comprenant :

- Le numéro d'agrément de la cuisine du Délégué,
- La nature du produit : nom du mets,
- Le poids net du produit,
- La date de fabrication,
- La date limite de consommation,
- Les modalités de remise en température (en fonction du type de portion),
- Le nombre de rations,
- La catégorie de convives,
- Les labels et l'origine.

Les étiquettes des précédentes livraisons collées sur les bacs gastro devront être enlevées par le Délégué avant chaque nouvelle livraison.

Les étiquettes des repas doivent être lisibles.

À chaque livraison, le délégué doit indiquer, par une fiche technique, les grammages individuels à respecter pour chaque convive et ce en fonction de sa typologie (maternelle ou élémentaire ou adulte).

Le temps global de remise en température du repas doit permettre la marche normale du service, notamment dans les offices assurant plusieurs services.

Le Délégué doit respecter les propositions formulées au sein de l'annexe 15 pour se conformer à la loi EGalim à compter de 2025.

**ARTICLE 8 - SURVEILLANCE DU TEMPS DU REPAS**

Le Délégué conserve la responsabilité de l'organisation de la garde et de la surveillance des enfants bénéficiaires du service de restauration dans les écoles.

**ARTICLE 9 - REGLEMENT INTERIEUR**

Un règlement intérieur est rédigé par la Ville, afin de définir les modalités d'organisation et de fonctionnement du service.

Ce règlement prévoit notamment :

- Les modalités d'inscription au service de restauration collective,
- Les modalités d'échange et d'information entre les convives et le délégataire (coordonnées d'un interlocuteur, adresse, permanence, site dédié ...),
- Les modalités de facturation, d'encaissement, et de gestion des impayés,
- Les modalités de service des repas (horaires, régimes alimentaires spécifiques...),
- Les conditions d'acceptation des convives sur les lieux de restauration.

La gestion du service de restauration est effectuée par le délégataire selon les termes de ce règlement intérieur.

**ARTICLE 10 - FACTURATION DES REPAS AUX CONVIVES**

Le délégataire prend en charge la facturation des repas auprès :

- Des familles des convives de la restauration scolaire à hauteur des tarifs adoptés par le conseil municipal chaque année (pour les scolaires),
- De la Ville à hauteur du différentiel constaté entre le prix du repas facturé par le Délégataire aux convives selon les délibérations du Conseil Municipal et le coût du repas fixé dans le contrat entre la Ville et le Délégataire,
- De la Ville en ce qui concerne les repas des adultes encadrants
- De la Ville en ce qui concerne les repas commandés pour les besoins propres de la Ville.

L'annexe 15 détaille les procédures proposées pour la synchronisation des données de présence.

En tout état de cause le Délégataire prend à sa charge les développements informatiques nécessaires à la récupération des données et procède à toutes les démarches requises pour être en conformité avec la réglementation applicable [la loi n°2018-493 du 20 juin 2018 relative à la protection des données à caractère personnel, et par la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL).]

Le Délégataire encaisse directement mensuellement ces prix de repas auprès des familles ou des usagers en mettant en place un système de post paiement basé sur les commandes (hors annulations sur avis médical) et les consommations complémentaires (repas non commandés).

Le Délégataire doit récupérer chaque mois, dans le système de gestion de la Ville (Concerto d'Arpège), les informations nécessaires à l'établissement de la facturation :

- identité usager, payeur,
- unités et nombre de consommation,

- tarifs appliqués...
- Notre proposition :

Afin de récupérer ces informations, le Délégué s'engage à interfacer son système de facturation et d'encaissement avec le système de gestion de la Ville.

La facturation est établie mensuellement au plus tard le 10 du mois suivant la consommation.

L'annexe 15 présente un modèle de facture aux familles et à la Ville.

Les prestations spécifiques commandées par la Ville telles que repas spéciaux, repas froids, repas supplémentaires réalisés à l'occasion de fêtes, etc., font l'objet d'un devis préalable qui est soumis à l'acceptation expresse de la Ville dans le cadre de consultation spécifique.

Ces prestations sont facturées directement à la Ville.

### **ARTICLE 11 - FACTURATION A LA VILLE DE L'AIDE AUX FAMILLES ET MODALITES DE REGLEMENT**

S'agissant des repas scolaires, le Délégué prend à sa charge la différence entre le prix du repas tel qu'il sera défini avec le Délégué dans le contrat de délégation de service public et le tarif voté par la Ville applicable aux convives et modulable en fonction des ressources (compensation des tarifs sociaux).

Le montant de cette prise en charge dite compensation tarifaire est égal à la différence, pour chaque exercice, entre les deux termes suivants :

- d'une part, la valeur des prestations fournies par le délégataire calculée à partir des prix unitaires ajustés révisés et du nombre de repas commandés par catégorie au délégataire,
- d'autre part, la facturation du délégataire auprès des convives calculée à partir des tarifs des repas fixés par la Ville et du nombre de repas facturés par catégorie d'usagers.

La Ville prend à sa charge :

- La compensation tarifaire décrite ci-dessus,
- Le coût des repas des adultes encadrants.

Le Délégué facture au Délégué la compensation des tarifs sociaux, qui correspond à la différence entre les prix unitaires de repas tels que définis en annexe et les tarifs perçus auprès des usagers. Ce versement a pour objet de compenser le caractère social des tarifs applicables aux usagers.

Au titre de la compensation des tarifs sociaux, la Ville règle au Délégué trimestriellement un acompte provisionnel égal au quart de la compensation des tarifs sociaux, telle qu'elle peut



être évaluée en début d'exercice à partir des prix unitaires de repas, de la tarification pratiquée et du nombre d'usagers prévus.

**N.B. La périodicité de versement des acomptes pourra être revue en fonction du montant de la compensation estimée en début d'exercice.**

Chaque acompte est réglé dans les trente jours suivant la réception de la facture.

Le Délégué transmettra chaque mois au Délégué un état récapitulatif des quantités réellement commandées

A l'issue de chaque exercice contractuel, les parties procèdent à l'arrêté définitif du montant de la compensation des tarifs sociaux, dont le montant est fixé en fonction :

- du nombre de repas issu des listes de pointage (issus du logiciel Concerto) transmis par le Délégué au cours de l'exercice écoulé,
- des acomptes provisionnels déjà versés.

À tout moment le Délégué doit être en mesure de communiquer les éléments ayant servi à la facturation (nom des convives, jours de présence au service de restauration, quotient familial utilisé, ...).

Il conviendra de procéder à une facturation différenciée par lieu de commande. Les adresses de facturation seront communiquées au Délégué lors du démarrage du contrat.

Le rythme de facturation est trimestriel à terme échu sur la base de la quantité commandée.

La facture est accompagnée d'un état des consommations faisant apparaître :

- Le nombre de prestations commandées, avec le détail par nature de convive et par point de distribution,
- Le nombre de prestations livrées, avec le détail par repas et par point de distribution,
- Le nombre de repas servis pour chaque catégorie d'utilisateur (au sens tarifaire), le montant correspondant ainsi que le montant total de la compensation par catégorie,
- Le nombre de prestations rendues au Délégué,
- Le nombre de repas consommés,
- Le prix unitaire de la prestation hors taxes,
- **Le montant total dû pour le trimestre, hors taxes, sur la base des repas commandés le matin uniquement, déduction faite des montants facturés aux usagers,**
- Le taux et le montant de la T.V.A,
- Le montant total à payer T.V.A comprise.

Ne sont pas facturés à la Ville :

- Les repas ou mets rendus au Délégué parce que non - conformes à la prestation attendue,
- Les repas livrés sur les sites pour être conservés en repas témoins.

Cet état ainsi que la facture trimestrielle sont établis en deux exemplaires et sous format informatique extractible pour le récapitulatif.

Les modalités et le format définitif des données devant être fournies à l'appui de la facturation sont précisés par la Ville dès la notification du contrat.

Après vérification de cet état, la Ville arrête le montant du versement correspondant, dont le mandatement doit être effectué dans les 30 jours de la réception de la facture ; l'absence de mandatement dans le délai prévu fait courir de plein droit des intérêts moratoires au profit du Délégué.

### **ARTICLE 12 - ENCAISSEMENTS**

Pour les repas scolaires, le Délégué prend en charge l'encaissement auprès des convives. Il communique sur ses factures l'ensemble des éléments nécessaires au bon règlement. Le Délégué reste le seul interlocuteur des convives concernant la facturation des repas.

Le Délégué assure des permanences permettant l'accueil des familles. En cas d'absence de la personne en charge de cette permanence, un remplacement est affecté à ce poste sans délai par le Délégué.

A cet effet, un espace est mis à disposition du délégué par la Ville à Curial au rez-de-chaussée afin d'accueillir les familles (bureau pour le régisseur Sodexo et lieu d'accueil pour les familles). Le Délégué s'engage à assurer un accueil des familles sur les plages horaires suivantes : les lundis et vendredis de 8h30 à 12h30 et de 13h45 à 16h.

### **ARTICLE 13 - DEMATERIALISATION**

Les inscriptions, commandes et annulations de repas au service de restauration se feront par les usagers exclusivement auprès des services du Délégué, ou sur l'espace Famille (Concerto) (cf. article 4 du présent livret).

Le Délégué offre la possibilité aux familles de régler leur facture de manière dématérialisée.

L'outil proposé doit impérativement s'articuler avec le logiciel Concerto de l'éditeur Arpège actuellement utilisé par la Ville.

Le Délégué prend en charge tous les développements informatiques nécessaires à la synchronisation des informations le cas échéant.

Concernant les enfants non-inscrits à la restauration et déjeunant quand-même, les données utiles à la facturation sont saisies dans Concerto par les Services du Délégué et ainsi directement accessibles par le Délégué.

Le Délégué s'oblige à transmettre à la ville, sous un format exploitable par son système de gestion des dossiers famille, tout changement concernant les informations du dossier famille dont il aura connaissance (mise à jour des adresses, ...).

Les modalités techniques mises en œuvre pour créer l'interface avec l'espace Famille Concerto de la Ville sont précisées au sein de l'annexe 15.

## CHAPITRE 3 - ELABORATION ET COMPOSITION DES MENUS

### **ARTICLE 14 - CHRONOLOGIE DE L'ELABORATION DES MENUS**

Les menus sont élaborés selon la procédure suivante :

- 1) Une proposition de menus établie par le délégataire et pour une période de 2 mois est transmise pour examen à la Ville au minimum deux mois avant le début de la période concernée.
- 2) Une pré-validation des menus est établie par la Ville qui fait ses remarques, suggestions, contre-propositions quant aux menus proposés. Des échanges avec les représentants de la cuisine centrale (y compris diététicienne) seront à ce stade nécessaires.

La Ville, assistée le cas échéant d'un diététicien, réalise le contrôle des menus proposés et la validation de la proposition, entre autres sur les points suivants :

- Respect du plan alimentaire et des menus adaptés à la saison,
- Equilibre nutritionnel (arrêté français en date du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas), respect des recommandations du GEMRCN et du GRCN en vigueur,
- Fréquence de présentation des plats (objectif de variété et d'introduction de nouvelles recettes),
- Fiches techniques des produits,
- Fiches de production,
- Bilans des précédentes commissions des menus.

La Ville expose au terme de son contrôle, ses remarques, non-conformités, suggestions, modifications, contre positions quant aux projets de menus présentés. Il indique au délégataire les menus retenus.

Les menus non retenus sont modifiés en tenant compte des arguments techniques exprimés par les deux parties.

Les menus validés sont ensuite remis en nombre suffisant, à la Ville, et pour la période, 10 jours au moins avant la date de la commission des menus afin de les adresser à chacun des membres.

- 3) lors de la commission des menus, les membres étudient les menus, indiquent les éventuels changements avec le délégataire puis valident la période proposée.

Lorsqu'ils sont validés, les menus de la période :

- Ne peuvent faire l'objet d'aucun changement de la part du Délégataire sans accord préalable et écrit de la Ville,
- Sont reproduits en nombre suffisant par le Délégataire pour affichage.

Les commissions des menus scolaires sont bimestrielles.

La commission des menus est composée comme suit :

Pour le Délégant (*participations potentielles*)

- Des Elus de la Commune désignés par le Délégant,
- Des représentants des services municipaux concernés (y compris le référent désigné par le Délégant),
- De toute personne extérieure que le Délégant choisit de convier en fonction de ses compétences techniques en matière de restauration collective ou de son intérêt quant à la qualité de la prestation,
- Des représentants des parents d'élèves.

Pour le Déléataire (*participations obligatoires*)

- Du référent désigné par le délégataire,
- Du (de la) diététicien(ne) rattaché(e) au contrat,
- Du (de la) directeur(trice) de la cuisine centrale,
- Eventuellement, selon les sujets à traiter, de tout responsable (chef de production, logistique, qualité ...).

➔ **Modification exceptionnelle des menus validés :**

Les menus validés par la commission des menus sont définitifs et ne peuvent prétendre à aucun changement. Le menu livré non conforme entraîne des pénalités.

Le Prestataire peut procéder exceptionnellement à des modifications seulement après accord préalable et exclusivement écrit de la Ville. Ces modifications sont dûment motivées et justifiées par un certain nombre de contraintes à condition que celles-ci :

- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

**ARTICLE 15 - AFFICHAGE ET COMMUNICATION DES MENUS**

Les menus sont communiqués par le délégataire sous format informatique (à convenir avec les services compétents de la Ville permettant la mise en ligne sur le site internet de la Ville) au moins 15 jours avant le premier jour de consommation de la période. Les menus sont également consultables sur le site internet et sur l'application mobile du Déléataire.

Par ailleurs, le délégataire remet à la Ville des menus papier (format A4 recto) en nombre suffisant pour l'affichage sur les sites de restauration.

L'affichage des menus sur les sites est de la responsabilité de la Ville.

Le libellé de chaque mets est simple, précis et détaillé, en conformité avec la législation, notamment en ce qui concerne la provenance des viandes.

Dans certains cas, la composition des plats doit être détaillée (exemple : salades composées).

Le libellé des plats doit permettre une information claire des enfants et des parents d'élèves.

L'identification des groupes d'allergènes potentiels est à prévoir, conformément à la réglementation en vigueur.

Sont précisées sur les menus toutes les informations demandées quant à la traçabilité des produits et leur origine :

- Identification des labels et signes de qualité,
- Identification des produits frais de saison,
- Identification des produits locaux.
- Identification de l'origine des viandes

### **ARTICLE 16 - PUBLICITE DE MARQUES COMMERCIALES**

Le Délégué n'est pas autorisé à faire usage de son « logo » dans l'enceinte des sites de restauration – sans autorisation expresse préalable de la Ville de Chambéry – ailleurs que sur les véhicules de livraison, sur les tenues de ses chauffeurs-livreurs et les matériels d'animation.

Il n'est pas autorisé à faire de la publicité sans accord préalable express de la Ville pour ce qui relève de son domaine de compétence.

En aucun cas le logo du Délégué et celui de la Ville ne peuvent être associés sur un quelconque support sans l'accord préalable écrit de la Ville.

Le logo de la Ville peut être apposé sur l'ensemble des supports utilisés, sur demande de la Ville pour le service (menus, enquête de satisfaction, etc.). La Ville doit obligatoirement donner son autorisation (bon à tirer) avant toute impression et diffusion et/ou affichage.

Le délégué n'est en aucun cas autorisé à faire de la publicité d'autres marques commerciales. En particulier, les menus n'indiquent le nom d'aucune marque commerciale.

### **ARTICLE 17 - STRUCTURE DES REPAS**

Les convives ont la possibilité de choisir entre deux profils :

- ➔ Repas sans viande : avec poisson ou ovo-lacto-végétarien
- ➔ Repas avec protéines animales : avec viande ou poisson ou ovo-lacto-végétarien.

Pour les deux profils, 2 menus par semaine sont ovo-lacto-végétariens au sens de la loi EGALIM. Pour les convives retenant le profil « avec protéines animales », la viande sera donc proposée au maximum 2 fois par semaine.

Les repas ovo-lacto-végétariens sont des repas qui ne contiennent pas de denrées carnées.

Selon le *GRCN version 1.0 de mars 2019*, les plats végétariens peuvent être composé :

- Soit d'œuf ou de lait ou de fromage
- Soit d'1/3 de légumineuses et 2/3 de céréales
- Soit des céréales et/ou pommes de terre et/ou légumineuses + œuf et/ou produit laitier

Les engagements du Délégué sur les recettes végétariennes sont les suivants :

- 100% des recettes ne contiennent pas de soja
- 70% de recettes élaborées en cuisine centrale et 30% de recettes issues de l'industrie agroalimentaire.

La composition des repas se fait dans le respect des réglementations suivantes :

- GEMRCN, notamment pour la fréquence d'apparition des plats pour le menu « avec protéines animales » et le menu sans viande (hors plat protidique),
- GRCN, notamment concernant les apports protéiques *minimum* par portion,
- PNNS
- Décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

**Les recommandations du GEMRCN en matière de nutrition sont les suivantes :**

- augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents,
- augmenter les apports en fer,
- augmenter les apports calciques,
- diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras,
- diminuer la consommation de glucides simples ajoutés.

**L'application du décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire implique un certain nombre d'obligations pour les collectivités.**

Seulement deux points diffèrent entre l'arrêté du 30/09/2011 et les recommandations du GEMRCN :

- Le pain est proposé en libre accès aux convives,
- Le sel et les sauces (mayonnaise, ketchup, vinaigrette) ne seront plus proposés en libre-service.

Les menus en période scolaire (lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi) respectent les fréquences de services des plats telles que stipulées dans le GEMRCN version 2.0 de juillet 2015. Les repas du mercredi (accueils de loisirs) sont pris en compte dans l'analyse (20 repas consécutifs).

### **17.1/ Structure des repas**

La Ville demande la fourniture de menus à **4 composantes** pour les scolaires

Les repas du mercredi (accueils de loisirs) sont pris en compte dans l'élaboration des menus (20 repas consécutifs).

	Scolaire			
	Maternelle	Elémentaire	Adultes	Pique-nique
Repas (4 composantes)	X	X	X	X
Pain	X	X	X	X
Goûter				
Serviettes jetables	X	X	X	X

Soit :

- **une entrée** : crudité, cuitité, féculents ou entrée protidique (selon profil : œuf, poisson, charcuterie)
- Plat protidique : selon profil sans viande ou avec protéines animales dont 2 repas ovo-lacto-végétarien par semaine
- **une garniture d'accompagnement** : légumes et/ou féculents
- **un produit laitier** : fromages frais (fromage blanc, petit suisse), yaourts, desserts lactés (entremet, crème dessert, etc.)
- **du pain en complément**

Soit :

- Plat protidique : selon profil sans viande ou avec protéines animales dont 2 repas ovo-lacto-végétarien par semaine
- **une garniture d'accompagnement** : légumes et/ou féculents
- **un fromage ou un produit laitier** : fromage à pâte molle, pâte ferme, pâte fondue, fromages frais (fromage blanc, petit suisse), yaourts, desserts lactés (entremet, crème dessert, etc.)
- **un dessert** : fruit cru entier ou en salade, fruit cuit ou au sirop, pâtisserie, biscuit, dessert lacté,
- **du pain en complément**

Dans tous les cas, l'équilibre alimentaire doit être respecté.

Pour les maternelles, les menus sont adaptés dans la présentation (déclinaison de ceux destinés aux élémentaires), ou lorsqu'un élément du repas est trop typé, sauf pour les repas destinés aux adultes intervenant dans les écoles maternelles.

Le Délégué fournit des serviettes pour l'ensemble des convives dans le cadre des pique-niques.

## 17.2/ Spécifications quantitatives

Le grammage est adapté en fonction de l'âge du convive conformément aux recommandations du GEMRCN. Le grammage est celui de la fourchette haute du GEMRCN, lorsqu'elle est proposée, sauf demande expresse du Délégué.



Une modulation des grammages à la demande du délégant est prévue selon l'appréciation des convives et dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

### **17.3/ Composition du repas**

#### **Choix**

Un menu unique, **avec deux options**, est servi aux trois catégories de convives (maternelles, élémentaires, adultes).

Pour les élèves d'âge élémentaire bénéficiant d'un self, les convives bénéficient d'un double choix dirigé sur les périphériques :

- Hors d'œuvre
- Produit laitier
- Dessert

Pour les repas d'animations, il sera proposé des menus sans choix dirigé pour l'ensemble des convives.

L'annexe 15 présente le plan alimentaire et un exemple de menus sur la période été et hiver sur 4 semaines, en 4 et 5 composantes.

#### **Repas sans viande**

La Ville souhaite proposer quotidiennement à ses convives des repas sans viande. C'est pourquoi les convives ont le choix entre les repas sans viande avec poisson ou des repas avec viande et avec poisson.

Le repas des adultes est similaire à celui des scolaires, aux grammages près qui devront être adaptés.

#### **Diversification des sources de protéines**

En application de l'article L.230-5-6 de la Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour une alimentation saine, durable et accessible à tous, le Délégué est tenu de proposer au moins une fois par semaine, pour tous, un menu végétarien au sens ovo-lacto végétarien.

Les recettes doivent présenter un rapport P/L>1. L'étude des fiches techniques devra permettre d'obtenir les informations et de répondre à la recommandation du GRCN et répondre aux exigences ci-dessous :

- une densité en protéines **d'au moins 10g/100g pour** la composante protidique
- une densité en protéines **d'au moins 5g/100g** le plat complet (type lasagne végétarienne, ...) une densité en protéines

La Collectivité est très attachée au nombre et à la variété des recettes végétariennes pouvant être intégrées aux menus. Le Délégué supprime le soja sur l'ensemble des menus végétariens (valable pour l'ensemble des prestations).

En application de l'article L.230-5-4 de la Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour une alimentation saine, durable et accessible à tous, le Délégué est tenu de présenter à la

commune un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'il propose.

Le Délégué sera attentif à la proportionnalité des propositions de repas végétariens élaborées en cuisine centrale par rapport aux repas végétariens issus de l'industrie agroalimentaire.

### Saisonnalité

#### **Les menus sont adaptés aux saisons, en particulier :**

Des plats froids peuvent être prévus l'été (ex : viandes froides ne nécessitant pas de remise en température), ils sont proscrits l'hiver, sauf accord préalable de la commission des menus.

#### **Le prestataire fournit un calendrier de service des fruits et légumes.**

Le Délégué est autorisé à ne pas indiquer le nom des fruits servis sur les menus proposés à l'avance. Il indique « fruit annuel » ou « fruit de saison ».

L'appellation fruits annuels est utilisée pour la pomme, la banane, l'orange, l'ananas, la poire et le kiwi.

L'appellation fruits de saison est réservée aux autres fruits.

### Recettes locales

Des recettes locales sont intégrées aux menus. Elles sont réalisées à base de produits frais de saison.

Ces recettes locales seront issues du terroir telles que la croziflette, la tartiflette et les diots polenta etc.

### Menus spécifiques pour les personnes souffrant d'allergies alimentaires

Le Délégué organise la mise en place des Projets d'Accueil Individualisés.

Les repas sont fournis par les familles des enfants.

### Menus à thème / animations

En sus des fêtes calendaires (noël, pâques, épiphanie, chandeleur), un menu à thème est proposé *a minima* une fois par mois.

Lors de ces repas à thème :

- L'équilibre du repas est respecté,
- La priorité est donnée par le délégataire à la qualité des mets et à leur adaptation au goût des enfants,
- Les modalités d'organisation et les fournitures pour la décoration et l'animation sont transmises aux responsables des offices au moins une semaine à l'avance,
- Des décorations et/ou supports d'animation doivent être fournis pour chaque salle de restaurant, ils doivent être facilement mises en place par le personnel municipal dans le respect des normes relatives à la sécurité incendie,
- A chaque fois que nécessaire, une fiche explicative est donnée aux responsables des offices pour que les agents des offices puissent répondre aux questions des enfants,

- Les menus doivent être conçus pour convenir à l'ensemble des restaurants quelle que soit leur taille, le nombre et le type de convives, le mode de restauration.

Les menus à thèmes sont validés par la Ville.

La Ville sera particulièrement attentive aux propositions de menus pour le repas de Noël. Le Délégué proposera au Délégué plusieurs menus améliorés pour ce type de repas, *a minima* 5 semaines avant la prestation, pour validation.

Le coût de ces prestations est réputé être intégré dans le prix des repas.

Le calendrier prévisionnel des animations est joint à l'annexe 15.

Les animations suivantes sont notamment proposées :

- 30 repas à thème et fêtes calendaires (mission planète, mission anti-gaspi...)
- 3 ateliers gourmands
- 3 animations de sensibilisation au gaspillage en partenariat avec Les Epigées et Popex.
- Projet d'animation avec la structure local POPEX pour la création de jardins pédagogiques.

Chaque animation est accompagnée d'un kit comprenant :

- Des supports d'éducation alimentaire (reconnaissance visuelle, origine des produits, bienfaits nutritionnelles...);
- Des attentions pour les convives (livret adapté à l'âge des enfants, BD...);

Des guides opérationnels sont mis à la disposition des personnels de service pour chaque animation :

- L'objectif et la date de mise en place des animations
- Le contenu de chaque kit animations et les supports disponibles
- Les indications pour mettre en place l'animation dans les restaurants scolaires

## Divers

- **La boisson de table est de l'eau du robinet.** Le Délégué n'est pas tenu de fournir de l'eau en bouteille (hors demande exceptionnelle et devis consécutif). En revanche, en cas de rupture d'approvisionnement en eau courante potable, le Délégué est tenu de fournir à la ville de l'eau en bouteille.
- **L'approvisionnement en pain frais** non congelé, livré quotidiennement (du lundi au vendredi inclus) est prévu en quantité suffisante pour tous les convives. La Ville est particulièrement attentive à la fourniture de pain frais de qualité artisanale. Le pain est livré directement par le Délégué ou le boulanger sur les sites.

Cette qualité de pain doit être constante tout au long du contrat. En cas de mauvaise qualité, le Prestataire doit prendre toutes dispositions pour satisfaire aux attentes de la Collectivité. Il en est de même pour tout produit de panification et de pâtisserie. Le non-respect de cette clause peut conduire à l'application d'une pénalité. Cette qualité de pain est également à prévoir pour la fourniture du pain devant servir à la confection des sandwiches, ainsi que des goûters.

Le pain doit être livré en sac fermé, afin d'en garantir sa salubrité.

▪ **Condiments :**

Le Délégué fournit sel, sucre, poivre ainsi que la moutarde, le ketchup et la mayonnaise (à mettre à disposition des convives conformément à l'arrêté français du 30 septembre 2011). Le Délégué fournit les éléments de décoration nécessaires à l'agrément des plats proposés (herbes, mini-légumes ou fruits, salade, etc.). Le personnel des offices est chargé de les disposer sur les assiettes (entrées et desserts) ou sur les tables.

Le coût unitaire par repas de chacune de ces prestations est inclus dans le bordereau des prix figurant à l'acte d'engagement.

▪ **Les vinaigrettes** sont élaborées en cuisine centrale (exclusion des vinaigrettes industrielles)

▪ **Potages :** Le Délégué propose des potages pour le cycle Hiver (entre novembre et février).

Le Délégué doit respecter les moyens mis en œuvre pour le conditionnement, la livraison des potages, ainsi que la remise en température des potages, détaillés au sein de l'annexe 15.

- Une attention particulière quant à la présentation des plats est de mise : association des couleurs, décoration simple (persil, citron), etc.
- La même catégorie d'aliment, par exemple de la volaille, du poisson, ne peut être servie deux jours de suite, même préparée sous une autre forme.
- Sur les menus, le Délégué est tenu de mentionner les ingrédients des plats les moins explicites (notamment pour les salades composées, les plats en sauce, ...).

### Composition des pique-niques

Lors de sorties des écoles, le délégué peut être amené à fournir des pique-niques. Leur composition est soignée et le niveau qualitatif des menus des pique-niques est au moins équivalent à celui des autres menus.

La livraison est effectuée sur l'office, le matin avant 8h30 (ou au plus tard avant l'heure de départ de la sortie).

Tout comme les menus quotidiens, la composition des pique-niques est validée par la Ville, et présente 4 ou 5 composantes :

- Hors d'œuvre,
- Un plat principal présenté individuellement (sandwich, viande froide, pizza, etc.) et accompagnement (pommes chips, ...) ; une alternative sans viande est proposée aux convives inscrits dans le profil « sans viande »
- Un produit laitier,
- Un dessert,

Des bouteilles d'eau individuelles sont prévues en cas de nécessité pour répondre aux besoins de 50% des effectifs commandés. Les bouteilles non consommées seront retournées au Délégué pour une utilisation ultérieure.

Des pique-niques sont proposés pour les convives inscrits pour le profil « sans viande ».

Les pique-niques sont adaptés à l'âge de l'enfant, et aux contraintes liées à la restauration extérieure. La Ville est attentive à la fourniture de pique-niques variés (variété dans les menus, dans les pains utilisés) ainsi qu'à la confection des salades et sandwiches sur la cuisine centrale.

Les pique-niques sont conditionnés en emballage collectif ou individuel, selon la demande de la Ville, bien fermé et identifié selon les catégories d'âge de l'enfant. Le délégataire fournit un pack comprenant couverts, gobelet et serviette jetable. La mise en conditionnement (« ensachage ») est à la charge du Délégué.

Le délégataire propose également des pique-niques pour les adultes encadrants. Leur composition est décidée en commission de menus, en même temps que ceux proposés aux enfants, et **respectent les grammages adaptés pour une population adulte** (Cf. GEMRCN).

Les dates de sorties seront transmises au Délégué au plus tard 10 jours ouvrés avant la prestation. En cas de non-respect de ce délai d'annulation, les repas seront pris en charge par la Ville.

Les pique-niques sont facturés à la Ville au même prix unitaire que les repas classiques et sont d'une valeur nutritionnelle identique à celle des repas habituels.

Les exemples de pique-nique sont présentés à l'annexe 15, comprenant une proposition « avec viande » et « sans viande ».

### France Agrimer

Un décompte est établi pour l'admissibilité du versement de « l'aide à la distribution de produits (lait, fruits et légumes) dans les établissements scolaires » par FranceAgriMer.

#### Ce décompte précise :

- Les quantités livrées, le prix unitaire du Kg (pour les fromages) et le montant des factures payées par le Délégué,
- Le poids de chaque portion (pour les fromages),
- Leur teneur en matière grasse.

Le Délégué détaille les quantités entrant dans la composition des plats qui n'ouvrent pas droit à la subvention.

Ce décompte peut évoluer dans sa présentation en fonction des demandes de l'organisme financeur. Le Délégué s'engage d'ores et déjà à produire un état permettant à la Ville de bénéficier des subventions.

Le Délégué fournit également tous les justificatifs de livraison et de facturation à la collectivité afin qu'elle puisse bénéficier des subventions accordées par FranceAgriMer.

**ARTICLE 18 - OUTIL DE SUIVI DE LA SATISFACTION DES CONVIVES**

Un outil (du type relevé quotidien) est mis à disposition des personnels des offices par le délégataire permettant d'évaluer par site le niveau de consommation des prestations proposées.

Le suivi et l'analyse statistique des résultats sont de la responsabilité du délégataire ; ils sont présentés à la Ville *a minima* lors des commissions des menus et si possible mis à disposition de la Ville en temps réel par tout moyen utile.

Une enquête de satisfaction est réalisée *a minima* une fois par an auprès de la totalité des convives par un organisme professionnel indépendant. Le questionnaire est au préalable validé par la Ville ; il est personnalisable sans surcoût pour la Ville. L'analyse des enquêtes est à la charge du Délégataire. Les résultats de l'enquête sont présentés à la Ville ; les supports permettant leur diffusion éventuelle sur les sites ou auprès des familles sont de la responsabilité du délégataire.

**ARTICLE 19 - PETITS DEJEUNERS**

Le dispositif « petits déjeuners » s'inscrit dans le cadre de la stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté et de son engagement n°2 « Garantir les droits fondamentaux des enfants ». Le Président de la République demande d'organiser la distribution de petits déjeuners gratuits dans les écoles volontaires des territoires fragiles. Les objectifs de ce dispositif sont de participer à la réduction des inégalités alimentaires et de développer un volet éducatif autour de l'alimentation et des sensations de satiété.

Les écoles qui seraient concernées :

- Écoles maternelles et élémentaire Pasteur,
- Ecole primaire du Biollay
- Ecole primaire de Bellevue
- Ecoles (maternelle et élémentaire) de Chantemerle, Mollard, Vert Bois, Pommeraie
- Écoles maternelles Combes, Grenouillère, Châtaigniers,
- Ecoles élémentaires Madeleine Rebérioux, Pré de l'âne

Effectifs : 1 386 élémentaires et 997 maternelles.

## LIVRET III – DISPOSITIONS SPECIFIQUES A LA PETITE ENFANCE

## CHAPITRE 1 - OBJET DU CONTRAT

### **ARTICLE 1 - TYPES DE REPAS**

Les convives ont la possibilité de choisir entre deux profils :

- ➔ Repas avec viande et poisson
- ➔ Repas sans viande avec poisson.

La structure des repas est détaillée à l'article 12 du présent livret.

### **ARTICLE 2 - DONNEES CHIFFREES**

Les données chiffrées ci-dessus sont données à titre indicatif ; elles sont susceptibles d'évoluer en cours d'exécution du contrat, ceci sans remettre en cause les conditions de cette dernière.

#### **Effectifs annuels**

Le nombre de repas s'est élevé sur l'exercice 2021/2022 s'élève à 63 878.

#### **Nombre de points de livraison**

Site	Effectif moyen par jour (2022)
A Petits Pas	32
Farandole	75
Arche des Galopins	25
Ile aux Trésors	25
La Sauvageonne	25
Chantermerle	25 puis 32 en 2024
Les Marmottons	18
La Souris Verte	17
Pain d'Epice	25
Les Petits Mas	25

#### **Le Délégué s'engage :**

- à prendre en compte, le cas échéant, l'augmentation des dites prestations consécutivement à l'évolution de la population concernée, et à un accroissement de la fréquentation au cours de la durée du contrat,
- à supporter une baisse de celles-ci dans le cas d'une inflexion de l'un et (ou) de l'autre, au cours de la durée du contrat,

A titre indicatif, une augmentation de la capacité d'accueil aura lieu à l'horizon du printemps 2024 pour la crèche Chantermerle. Cette dernière s'agrandit et déménage en centre-ville.



Il conviendra pour les Parties au présent contrat de convenir par avenant des modalités d'exécution des prestations à la suite de cette évolution du périmètre.

**ARTICLE 3 - PERIODE DE L'ANNEE A PRENDRE EN COMPTE**

La période de l'année à prendre en compte pour le présent contrat est : du lundi au vendredi, 47 semaines par an. Les établissements sont fermés l'équivalent de 5 semaines par an en fonction d'un calendrier établi en novembre pour l'année n+1, les établissements ne sont jamais tous fermés en même temps, il y a un roulement.

Les modalités d'ouverture des différentes structures peuvent varier pendant la durée d'exécution du contrat, sans que le Délégitaire puisse prétendre à indemnités.

Ces informations sont données à titre indicatif et pourront être modifiées, si besoin.

## CHAPITRE 2 - GESTION DU SERVICE – DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES

### **ARTICLE 4 - INSCRIPTIONS**

Les inscriptions au service de restauration se feront par les usagers exclusivement auprès des services du Délégué.

### **ARTICLE 5 - COMMANDE DE REPAS ET ORGANISATION DES LIVRAISONS**

#### **4.1/ Commande des repas**

La commande se fait deux fois par semaine, le lundi pour le jeudi et vendredi et le jeudi pour le lundi, mardi et mercredi de la semaine suivante par mail ou via concerto. Le délégataire peut extraire les données directement depuis concerto structure par structure pour les repas et goûters. Des ajustements peuvent être demandés par le service de la petite enfance le jour de consommation avant 9h30.

#### **Cas particuliers : sorties, voyages, journées pédagogiques et grèves :**

Le Délégué sera averti par écrit à J-10 "ouvrés" par le Délégué pour tout ce qui concerne les sorties, voyages, journées pédagogiques...

Ce délai sera ramené au plus tard :

- à J-1 en cas de grève, les menus pourront être adaptés pour ne pas subir de pertes de repas ;
- à J-2 en cas de fermetures exceptionnelles.

A défaut, les repas seront facturés au Délégué.

Les parties se rapprochent pour envisager les modalités fonctionnelles et opérationnelles de traitement de ces journées.

#### **4.2/ Livraison des repas**

Le Délégué fait son affaire de la livraison des repas et des prestations en temps voulu aux différents points de distribution présents et à venir (*cf.* annexe 6). Il est entendu que le délégataire accepte d'ores et déjà, sans supplément, la modification éventuelle de la localisation et du nombre de points de livraison dans la limite territoriale de la Commune de Chambéry.

Les modalités de livraison des repas sont précisées par la Ville dès le début du contrat (horaires de livraison, personnel affecté à la réception, contraintes à prendre en considération dans l'organisation des tournées...). La livraison des repas doit s'effectuer dans des délais suffisants pour permettre de respecter les horaires des différents services (en tenant compte du temps de remise en température permettant un service normal avant 10h00).

La livraison sur les sites doit se faire en dehors des heures de service des repas. Elle ne devra en aucun cas perturber le fonctionnement du service.

Dans le cas particulier de la Souris Verte, la livraison sera impérativement réalisée avant l'arrivée des familles, soit avant 7h30.

Le pain devra être livré aux heures de présence des agents municipaux, entre 7h et 10h.

Le Délégué fera connaître au Délégué, si nécessaire, les horaires durant lesquels les livraisons, sur certains sites, ne devront pas être effectuées.

Un bon de livraison établi en double exemplaire, attestant de la bonne livraison des repas, sera signé par le chauffeur et contresigné par le responsable d'office en charge de la réception, ou laissé sur site en cas d'absence du personnel municipal. Un exemplaire est conservé sur le site et l'autre exemplaire est remis au chauffeur à chaque livraison.

Le bon de livraison doit comporter *a minima* les mentions suivantes :

- La date de livraison,
- La date du repas concerné,
- Les caractéristiques des produits livrés (nature, origine, variété, label le cas échéant, ...),
- Les quantités livrées (y compris la précision du grammage par convive).

Un bon de livraison doit également être remis pour les réajustements.

Tout retard non imputable à un cas de force majeure est considéré comme défaillance du Délégué entraînant l'application des sanctions prévues par le présent cahier des charges.

L'annexe 15 présente la planification des livraisons, et les procédures en place en cas de réajustements, à la hausse ou à la baisse.

Le Délégué doit être en mesure de proposer des solutions en cas de livraison de marchandise non-conforme, ou de panne de matériel dans un office avant ou pendant le service.

**N.B. Le chauffeur-livreur devra impérativement repartir avec le socle rouleur et les cagettes de la veille contenant les plats gastronomiques à entretenir.**

**N.B. Le plan prévisionnel des livraisons pourra être modifié en accord entre les parties.**

Sur demande du Délégué adressée par écrit au Délégué à J-8, les repas devront être livrés par le Délégué sur les lieux de sorties définis par le Délégué dans la limite du Département ou dans un périmètre défini d'un commun accord entre les parties.

### **ARTICLE 6 - VARIATIONS DU NOMBRE**

Le Délégué s'engage à produire et à livrer le nombre de repas suffisant pour répondre aux commandes de la Ville.

La Ville s'engage à faire connaître au Délégué dans les plus brefs délais tout événement pouvant avoir une incidence à la hausse ou à la baisse sur la fréquentation habituelle. Le Délégué prend sous sa responsabilité la production et la livraison des repas supplémentaires ou exceptionnels commandés par la Ville.

**ARTICLE 7 - CONDITIONS MATERIELLES DE DISTRIBUTION DES REPAS**

Les conditionnements doivent être adaptés aux outils de stockage, de conservation et de remise en température, en place dans les offices et aux modes de service des repas (actuellement self et service à table selon les sites).

Pour les structures Petite Enfance seront utilisés des bacs réutilisables gastronormes ¼ Pour les textures modifiées, des moyens d'identification seront mis en place pour distinguer les préparations.

A titre d'exception, les emballages jetables, le cas échéant, sont exempts de tout élément susceptible de nuire à la santé des convives, et notamment : bisphénol A, chlore, métaux lourds. Dans ce cas, les barquettes utilisées seront biosourcées, 100% biodégradables, cellulose 100% vierge, liner 100% végétal et bio compostable (cf. fiches techniques en annexe 15).

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne doit se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

Pour rappel, Loi Egalim indique qu'« **au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2025**, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans ».

Chaque bac composant le repas doit comporter une étiquette lisible comprenant :

- Le numéro d'agrément de la cuisine du Délégué,
- La nature du produit : nom du mets,
- Le poids net du produit,
- La date de fabrication,
- La date limite de consommation,
- Les modalités de remise en température (en fonction du type de portion),
- Le nombre de rations,
- La catégorie de convives en fonction des textures,
- Les labels et l'origine.

Les étiquettes des précédentes livraisons collées sur les bacs gastro devront être enlevées par le Délégué avant chaque nouvelle livraison.

Les étiquettes des repas doivent être lisibles.

À chaque livraison, le délégataire doit indiquer, par une fiche technique, les grammages individuels à respecter pour chaque convive et ce en fonction de sa typologie (petits, moyens, grands ou adulte).

Le temps global de remise en température du repas doit permettre la marche normale du service, notamment dans les offices assurant plusieurs services.

Le Délégué se conforme à la loi EGalim à compter de 2025.

**ARTICLE 8 - FACTURATION DES REPAS**

Ces prestations sont facturées directement à la Ville.

La facturation s'effectue sur la base des **repas commandés**. À tout moment le Délégué doit être en mesure de communiquer les éléments ayant servi à la facturation (nom des convives, jours de présence au service de restauration, quotient familial utilisé, ...).

La facturation est établie mensuellement au plus tard le 10 du mois suivant la consommation.

Un modèle de facture est communiqué en annexe 15.

La facture est accompagnée d'un état des consommations faisant apparaître :

- Le nombre de prestations commandées, avec le détail par nature de convive et par point de distribution,
- Le nombre de prestations livrées, avec le détail par repas et par point de distribution,
- Le nombre de repas servis pour chaque catégorie d'utilisateur (au sens tarifaire) et le montant correspondant,
- Le nombre de prestations rendues au Délégué,
- Le nombre de repas consommés,
- Le prix unitaire de la prestation hors taxes,
- **Le montant total dû pour le mois, hors taxes, sur la base des repas commandés uniquement à j-1**
- Le taux et le montant de la T.V.A,
- Le montant total à payer T.V.A comprise.

Ne sont pas facturés à la Ville :

- Les repas ou mets rendus au Délégué parce que non - conformes à la prestation attendue,
- Les repas livrés sur les sites pour être conservés en repas témoins.

Cet état ainsi que la facture mensuelle sont établis en deux exemplaires et sous format informatique extractible pour le récapitulatif.

Les modalités et le format définitif des données devant être fournies à l'appui de la facturation sont précisés par la Ville dès la notification du contrat.

Après vérification de cet état, la Ville arrête le montant du versement correspondant, dont le mandatement doit être effectué dans les 30 jours de la réception de la facture ; l'absence de mandatement dans le délai prévu fait courir de plein droit des intérêts moratoires au profit du Délégué.

## CHAPITRE 3 - ELABORATION ET COMPOSITION DES MENUS

### **ARTICLE 9 - CHRONOLOGIE DE L'ELABORATION DES MENUS**

Les menus sont élaborés selon la procédure suivante :

- 1) Une proposition de menus établie par le délégataire et pour une période de 2 mois est transmise pour examen à la Ville au minimum deux mois avant le début de la période concernée.
- 2) Une pré-validation des menus est établie par la Ville qui fait ses remarques, suggestions, contre-propositions quant aux menus proposés. Des échanges avec les représentants de la cuisine centrale (y compris diététicienne) seront à ce stade nécessaires.

La Ville, assistée des infirmières puéricultrices, réalise le contrôle des menus proposés et la validation de la proposition, entre autres sur les points suivants :

- Respect du plan alimentaire et des menus adaptés à la saison,
- Respect de l'équilibre nutritionnel et des recommandations du GEMRCN en vigueur,
- Fréquence de présentation des plats (objectif de variété et d'introduction de nouvelles recettes),
- Fiches techniques des produits,
- Fiches de production,
- Bilans des précédentes commissions des menus.

La Ville expose au terme de son contrôle, ses remarques, non-conformités, suggestions, modifications, contre positions quant aux projets de menus présentés. Il indique au délégataire les menus retenus.

Les menus non retenus sont modifiés en tenant compte des arguments techniques exprimés par les deux parties.

Les menus validés sont ensuite remis en nombre suffisant, à la Ville, et pour la période, 10 jours au moins avant la date de la commission des menus mensuelle afin de les adresser à chacun des membres.

- 3) Lors de la commission des menus, les membres étudient les menus, indiquent les éventuels changements avec le délégataire puis valident la période proposée.

Lorsqu'ils sont validés, les menus de la période :

- Ne peuvent faire l'objet d'aucun changement de la part du Délégataire sans accord préalable et écrit de la Ville,
- Sont reproduits en nombre suffisant par le Délégataire pour affichage.

Les commissions des menus petite enfance se tiendront tous les deux mois.

La commission des menus est composée comme suit :

Pour le Délégrant (*participations potentielles*)

- Des Elus de la Commune désignés par le Délégrant,
- Des représentants des services municipaux concernés (y compris le référent désigné par le Délégrant),
- De toute personne extérieure que le Délégrant choisit de convier en fonction de ses compétences techniques en matière de restauration collective ou de son intérêt quant à la qualité de la prestation,
- Des représentants de la direction des établissements,
- Des représentants des parents d'enfants.

Pour le Délégataire (*participations obligatoires*)

- Du référent désigné par le délégataire,
- Du (de la) diététicien(ne) rattaché(e) au contrat,
- Du (de la) directeur(trice) de la cuisine centrale,
- Eventuellement, selon les sujets à traiter, de tout responsable (chef de production, logistique, qualité ...).

➔ **Modification exceptionnelle des menus validés :**

Les menus validés par la commission des menus sont définitifs et ne peuvent prétendre à aucun changement. Le menu livré non conforme entraîne des pénalités.

Le Prestataire peut procéder exceptionnellement à des modifications seulement après accord préalable et exclusivement écrit de la Ville. Ces modifications sont dûment motivées et justifiées par un certain nombre de contraintes à condition que celles-ci :

- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas
- Sont équivalentes en termes de SIQO ou de label.

### **ARTICLE 10 - AFFICHAGE ET COMMUNICATION DES MENUS**

Les menus sont communiqués par le délégataire sous format informatique (à convenir avec les services compétents de la Ville permettant la mise en ligne sur le site internet de la Ville) au moins 15 jours avant le premier jour de consommation de la période. Les menus sont également consultables sur le site internet du Délégataire.

Par ailleurs, le délégataire remet à la Ville des menus papier (format A4 recto) pour l'affichage sur les sites de restauration.

Un modèle de menus pour affichage lisible intégrant le logo de la Ville de Chambéry est disponible en annexe 15.

Le libellé de chaque mets est simple, précis et détaillé, en conformité avec la législation, notamment en ce qui concerne la provenance des viandes.

Dans certains cas, la composition des plats doit être détaillée (exemple : salades composées). Le libellé des plats doit permettre une information claire des enfants et des parents d'élèves. L'identification des groupes d'allergènes potentiels est à prévoir, conformément à la réglementation en vigueur.

Sont précisées sur les menus toutes les informations demandées quant à la traçabilité des produits et leur origine :

- Identification des labels et signes de qualité,
- Identification des produits frais de saison,
- Identification des produits locaux.
- Identification de l'origine des viandes

### **ARTICLE 11 - PUBLICITE DE MARQUES COMMERCIALES**

Le Délégué n'est pas autorisé à faire usage de son « logo » dans l'enceinte des sites de restauration – sans autorisation expresse préalable de la Ville de Chambéry – ailleurs que sur les véhicules de livraison, sur les tenues de ses chauffeurs-livreurs et les matériels d'animation.

Il n'est pas autorisé à faire de la publicité sans accord préalable express de la Ville pour ce qui relève de son domaine de compétence.

En aucun cas le logo du Délégué et celui de la Ville ne peuvent être associés sur un quelconque support sans l'accord préalable écrit de la Ville.

Le logo de la Ville peut être apposé sur l'ensemble des supports utilisés, sur demande de la Ville pour le service (menus, enquête de satisfaction, etc.). La Ville doit obligatoirement donner son autorisation (bon à tirer) avant toute impression et diffusion et/ou affichage.

Le délégué n'est en aucun cas autorisé à faire de la publicité d'autres marques commerciales. En particulier, les menus n'indiquent le nom d'aucune marque commerciale.

### **ARTICLE 12 - STRUCTURE DES REPAS**

Les convives ont la possibilité de choisir entre deux profils :

- ➔ Repas avec viande et poisson
- ➔ Repas sans viande avec poisson.

La composition des repas se fait dans le respect du GEMRCN, du PNNS et du décret n°2012-145 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans.

**Les recommandations du GEMRCN en matière de nutrition sont les suivantes :**

- Rééquilibrer les apports d'acides gras,
- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents,
- Diminuer les apports de glucides simples ajoutés,
- Contrôler les apports en protéines,
- Couvrir les besoins en fer, compte tenu du risque d'insuffisance d'apports.



L'application du décret n°2012-145 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans implique un certain nombre d'obligations pour les collectivités :

- Respect d'exigences minimales de variété des plats servis,
- Mise à disposition de portions de taille adaptée à l'âge de l'enfant,
- Prise en compte des besoins particuliers propres à l'alimentation infantile.

Les menus du lundi au vendredi respectent les fréquences de services des plats telles que stipulées dans le GEMRCN version 2.0 de juillet 2015.

L'ensemble des repas sont pris en compte dans l'analyse (20 repas consécutifs).

### 12.1/ Structure des repas

Les repas sont destinés à des enfants d'âge variable, entre 3 mois et 4 ans, sont les besoins évoluent durant l'année.

Conformément aux recommandations du GEMRCN, les besoins nutritionnels sont distingués en trois catégories :

- Petit : moins de 12 mois
- Moyen : 12 à 18 mois
- Grand : 18 mois à 3 ans

	Petite enfance		
	Petits	Moyens	Grands
Hors œuvre ou potage			X
Plat protidique	X	X	X
Garniture	X	X	X
Laitage / Fromage		X	X
Dessert	X	X	X
Pain	X	X	X
Goûter	X	X	X
Serviettes jetables	X	X	X

### Déjeuner

Les déjeuners des bébés comporteront 3 composantes :

- Un plat protidique
- Un accompagnement (légumes et féculents)
- Un dessert.

Les déjeuners des moyens comporteront 4 composantes :

- Un plat protidique
- Un accompagnement (légumes et féculents)

- Un produit laitier
- Un dessert.

Les déjeuners des grands comporteront 5 composantes :

- Un hors d'œuvre
- Un plat protidique
- Un accompagnement (légumes et féculents)
- Un produit laitier
- Un dessert.

### Les goûters

Les goûters des petits comporteront 2 composantes :

- Fruit cuit
- Un laitage adapté

Les goûters des moyens et des grands comporteront 3 composantes :

- Produit laitier : laitage ou fromage
- Fruit : compote ou fruit

Complément céréaliier + accompagnement : pains variés de boulanger, pains au lait ou brioches avec barre de chocolat noir ou lait, beurre, miel, pâte à tartiner, confiture (pas de conditionnement individuel)

Le lait infantile est fourni par les familles.

### **12.2/ Spécifications quantitatives**

Le grammage est adapté en fonction de la tranche d'âge de l'enfant conformément aux recommandations du GEMRCN. Le grammage est celui de la fourchette haute du GEMRCN, lorsqu'elle est proposée. Une exception sera faite pour les grands s'agissant des œufs durs et des hors d'œuvre : grammage GEMRCN +15%.

Une modulation des grammages à la demande du délégant est prévue selon l'appréciation des convives et dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

### **12.3/ Textures modifiées**

La texture des repas est adaptée selon la tranche d'âge de l'enfant : texture lisse pour les bébés, texture hachée pour les moyens et petits morceaux pour les grands. Les repas à texture modifiées seront préparés en cuisine centrale.

Les assaisonnements devront être adaptés aux besoins physiologiques du jeune enfant.

### **12.4/ Repas de transition**

Le délégataire propose un repas qui respecte les textures modifiées pour la petite enfance mais sans apport protidique. La demande de repas de transition est indiquée par les familles au service petite enfance.

Le Délégué s'engage à proposer une formule de type « purée bébé pomme de terre et légumes » pour le repas de transition petite enfance.

## **12.5/ Composition du repas**

### **Choix**

Un menu unique est servi aux enfants (petits, moyens, grands), selon le profil de repas retenu (sans viande ou avec viande).

Chaque jour, 350g des carottes mixées et 350g de riz blanc et 500ml de bouillon fait maison par tranche de 30 repas commandés seront ajoutés aux repas pour chacun des sites de la petite enfance.

L'annexe 15 présente un exemple de menus sur la période été et hiver sur 4 semaines.

### **Saisonnalité**

**Les menus sont adaptés aux saisons, en particulier :**

Des plats froids peuvent être prévus l'été (ex : viandes froides ne nécessitant pas de remise en température), ils sont proscrits l'hiver, sauf accord préalable de la commission des menus.

**Le prestataire fournit un calendrier de service des fruits.**

Le Délégué est autorisé à ne pas indiquer le nom des fruits servis sur les menus proposés à l'avance. Il indique « fruit annuel » ou « fruit de saison ».

L'appellation fruits annuels est utilisée pour la pomme, la banane, l'orange, l'ananas, la poire et le kiwi.

L'appellation fruits de saison est réservée aux autres fruits.

### **Recettes locales**

Des recettes locales sont intégrées aux menus. Elles sont réalisées à base de produits frais de saison.

Ces recettes locales seront proposées régulièrement des recettes issues du terroir telles que la croziflette, la tartiflette et les diots polenta etc. (cf. Annexe 15).

### **Fromage**

Le Délégué s'engage à proposer 3 fromages locaux mensuellement pour les moyens et grands

### **Menus spécifiques pour les personnes souffrant d'allergies alimentaires**

Les enfants bénéficiant de PAI apportent des paniers-repas fournis par les familles. Le personnel communal réceptionne les paniers-repas sur les offices et les stockent en armoire froide positive. Les repas seront ensuite servis aux enfants concernés, après remise en température du plat principal le cas échéant.

Le Délégué propose une gamme de produits anallergiques adaptés et spécifiera son coût dans le bordereau de prix unitaire.

### Menus à thème / animations

En sus des fêtes calendaires (noël, pâques, épiphanie, chandeleur), Une animation atelier est proposée au minimum une fois par trimestre sur chaque structure.

Lors de ces repas à thème :

- L'équilibre du repas est respecté,
- La priorité est donnée par le délégué à la qualité des mets et à leur adaptation au goût des enfants,
- Les modalités d'organisation et les fournitures pour la décoration et l'animation sont transmises aux responsables des offices au moins une semaine à l'avance,
- Des décorations et/ou supports d'animation doivent être fournis pour chaque salle de restaurant, ils doivent être facilement mises en place par le personnel municipal dans le respect des normes relatives à la sécurité incendie,
- A chaque fois que nécessaire, une fiche explicative est donnée aux responsables des offices pour que les agents des offices puissent répondre aux questions des enfants,
- Les menus doivent être conçus pour convenir à l'ensemble des restaurants quelle que soit leur taille, le nombre et le type de convives, le mode de restauration.

Les menus à thèmes sont validés par la Ville.

La Ville sera particulièrement attentive aux propositions de menus pour le repas de Noël. Le Délégué proposera au Délégué plusieurs menus améliorés pour ce type de repas, *a minima* 5 semaines avant la prestation, pour validation. Des papillotes seront prévues pour le goûter.

Le coût de ces prestations est réputé être intégré dans le prix des repas.

Les animations sont jointes en annexe 15.

Les animations suivantes sont notamment proposées :

- Des animations pour les repas de fêtes calendaires (noël, chandeleur, pâques...)
- 5 animations à travers la découverte des 5 sens
- Des animations sur la découverte des goûts
- Visites du compost sur la cuisine centrale pour les plus grands

Les animations sur la découverte des 5 sens sont accompagnées d'un kit d'animations d'éveil et de découverte.

### Divers

- **La boisson de table est de l'eau du robinet.** Le Délégué n'est pas tenu de fournir de l'eau en bouteille (hors piques niques ou demande exceptionnelle et devis consécutif). En revanche, en cas de rupture d'approvisionnement en eau courante potable, le Délégué est tenu de fournir à la ville de l'eau en bouteille.

- **L'approvisionnement en pain frais** non congelé, livré quotidiennement (du lundi au vendredi inclus) est prévu en quantité suffisante pour tous les convives. La Ville est particulièrement attentive à la fourniture de pain frais de qualité artisanale. Le pain est livré directement par le Délégué ou le boulanger sur les sites.

Cette qualité de pain doit être constante tout au long du contrat. En cas de mauvaise qualité, le Prestataire doit prendre toutes dispositions pour satisfaire aux attentes de la Collectivité. Il en est de même pour tout produit de panification et de pâtisserie. Le non-respect de cette clause peut conduire à l'application d'une pénalité. Cette qualité de pain est également à prévoir pour la fourniture du pain devant servir à la confection des sandwiches, ainsi que des goûters.

Le pain doit être livré en sac fermé, afin d'en garantir sa salubrité.

- **Les vinaigrettes** sont élaborées en cuisine centrale (exclusion des vinaigrettes industrielles)
- **Potages** : Le Délégué propose des potages pour le cycle Hiver (entre octobre et février).

Les moyens mis en œuvre pour le conditionnement et la livraison des potages, et leur remise en température, sont précisés en annexe 15.

- Une attention particulière quant à la présentation des plats est de mise : association des couleurs, décoration simple (persil, citron), etc.
- La même catégorie d'aliment, par exemple de la volaille, du poisson, ne peut être servie deux jours de suite, même préparée sous une autre forme.

Sur les menus, le Délégué est tenu de mentionner les ingrédients des plats les moins explicites (notamment pour les salades composées, les plats en sauce, ...).

### Composition des pique-niques

Lors de sorties et de la période estivale, le délégué peut être amené à fournir des pique-niques pour les grands. Leur composition est soignée et le niveau qualitatif des menus des pique-niques est au moins équivalent à celui des autres menus.

La livraison est effectuée sur l'office, le matin avant 8h30 (ou au plus tard avant l'heure de départ de la sortie).

Les pique-niques peuvent être livrés par le Délégué sur le lieu de sortie (dans la limite de 20 km) à l'heure demandée, dans des contenants adaptés pour maintenir la chaîne du froid.

Tout comme les menus quotidiens, la composition des pique-niques est validée par la Ville, et présente 5 composantes :

Soit :

- Hors d'œuvre
- Un plat principal présenté individuellement (sandwich, viande froide, pizza, etc.) Sans porc

- Un accompagnement (pommes chips, ...),
- Un produit laitier
- Un dessert

Les pique-niques sont adaptés à l'âge de l'enfant, et aux contraintes liées à la restauration extérieure. La Ville est attentive à la fourniture de pique-niques variés (variété dans les menus, dans les pains utilisés) ainsi qu'à la confection des salades, sandwiches et cakes sur la cuisine centrale.

Les pique-niques sont conditionnés en emballage collectif ou individuel, selon la demande de la Ville, bien fermé et identifié selon les catégories d'âge de l'enfant. Le délégataire fournit un pack comprenant couverts, gobelet et serviette jetable. La mise en conditionnement (« ensachage ») est à la charge du Délégataire.

Le délégataire propose également des pique-niques pour les adultes encadrants. Leur composition est décidée en commission de menus, en même temps que ceux proposés aux enfants, et **respectent les grammages adaptés pour une population adulte** (Cf. GEMRCN).

Les dates de sorties seront transmises au Délégataire au plus tard 1 semaine avant la prestation.

Les pique-niques sont facturés à la Ville au même prix unitaire que les repas classiques et sont d'une valeur nutritionnelle identique à celle des repas habituels.

Les exemples de pique-nique sont présentés à l'annexe 15, comprenant une proposition « avec viande » et « sans viande ».

### **ARTICLE 13 - EPICERIE**

Chaque mois, le service Petite Enfance aura la possibilité de commander des produits d'épicerie :

- Petits pots bio de purée de légumes (4 choix possibles)
- Petits pots bio de compotes (4 choix possibles)
- Bouteilles de lait,
- Jus de fruit,
- Farine,
- Huile d'olive,
- Chocolat,
- Miel,
- Confiture,
- Pâte à tartiner.

### **ARTICLE 14 - OUTIL DE SUIVI DE LA SATISFACTION DES CONVIVES**

Un outil (du type relevé quotidien) est mis à disposition des personnels des offices par le délégataire permettant d'évaluer par site le niveau de consommation des prestations proposées.

Le suivi et l'analyse statistique des résultats sont de la responsabilité du délégataire ; ils sont présentés à la Ville *a minima* lors des commissions des menus.

Une enquête de satisfaction est réalisée *a minima* une fois par an auprès de la totalité des familles. Le questionnaire est personnalisable sans surcoût pour la Ville. Les résultats de l'enquête sont présentés à la Ville ; les supports permettant leur diffusion éventuelle sur les sites ou auprès des familles sont de la responsabilité du délégataire.

## LIVRET IV – DISPOSITIONS SPECIFIQUES AU CCAS



## CHAPITRE 1 - OBJET DU CONTRAT

### ARTICLE 1 - TYPES DE REPAS

Les usagers ont le choix entre deux profils :

- ➔ Repas classique
- ➔ Repas équilibre (sans sucre ajoutés, limitation fromage et pâtisserie) avec une alternative végétarienne par semaine

La structure des repas est détaillée à l'article 13 du présent livret.

### ARTICLE 2 - DONNEES CHIFFREES

Les données chiffrées ci-dessus sont données à titre indicatif ; elles sont susceptibles d'évoluer en cours d'exécution du contrat, ceci sans remettre en cause les conditions de cette dernière.

#### Effectifs annuels

Le nombre de repas s'est élevé sur les années 2019 et 2021 se répartit comme suit :

##### ▪ Résidence Calamine

Repas Calamine	2019			2021		
	Repas midi	Repas soir	Repas soir allégé	Repas midi	Repas soir	Repas soir allégé
Janvier	1122	57	232	1106	33	353
Février	1027	45	243	1001	52	318
Mars	1099	77	252	1081	45	377
Avril	1069	78	244	976	48	356
Mai	1133	81	303	954	44	344
Juin	1036	75	227	961	34	353
Juillet	1080	191	137	932	55	303
Août	1059	94	256	995	35	317
Septembre	1064	91	266	973	38	321
Octobre	1121	99	265	985	66	299
Novembre	1044	87	252	993	55	301
Décembre	1128	155	223	1052	73	290
	<b>12982</b>	<b>1130</b>	<b>2900</b>	<b>12009</b>	<b>578</b>	<b>3932</b>

##### ▪ Résidence Ma Joie

Repas Ma Joie	2019			2021		
	Repas midi	Repas soir	Repas soir allégé	Repas midi	Repas soir	Repas soir allégé
Janvier	925	265	115	819	336	210
Février	830	213	132	691	272	163
Mars	911	243	141	750	265	189
Avril	829	225	144	762	253	202
Mai	834	229	141	788	241	223
Juin	821	226	144	736	220	206
Juillet	863	240	122	786	227	212
Août	854	229	109	797	247	251
Septembre	858	231	86	827	240	258
Octobre	935	251	89	792	231	259
Novembre	900	262	101	748	240	224
Décembre	939	311	116	816	267	258
	<b>10499</b>	<b>2925</b>	<b>1440</b>	<b>9312</b>	<b>3039</b>	<b>2655</b>

### ■ Portage

Type de prestation	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Total	
Portage de repas 2021	Repas midi	3696	3436	3601	3275	3192	2946	3063	3148	3112	3174	3032	3054	<b>38729</b>
	Repas soir	84	78	83	95	99	98	100	111	107	92	112	152	<b>1211</b>
	repas allégé soir	6												<b>6</b>
	Potage	2118	1991	2043	1791	1793	1646	1654	1606	1547	1563	1514	1565	<b>20831</b>
Portage de repas 2020	Repas midi	2809	2647	3221	3870	3906	3726	3605	3724	3741	3823	3861	3980	<b>42913</b>
	Repas soir	50	16	30	71	85	63	27	49	59	58	68	87	<b>663</b>
	repas allégé soir			9	54	83	75	62	62	30	31	22	3	<b>431</b>
	Potage	1833	1737	2076	2497	2415	2214	2147	2189	2251	2340	2474	2429	<b>26602</b>
Portage de repas 2019	Repas midi	2730	2549	2813	2918	2968	2905	3049	2839	2824	2893	2754	2874	<b>34116</b>
	Repas soir		42	81	54	27	19		8	63	57	47	56	<b>454</b>
	repas allégé soir		5											<b>5</b>
	Potage	2035	1839	1908	1969	2042	2025	2109	1997	1819	1948	1910	1924	<b>23525</b>

#### Le Délégué s'engage :

- à prendre en compte, le cas échéant, l'augmentation des dites prestations consécutivement à l'évolution de la population concernée, et à un accroissement de la fréquentation au cours de la durée du contrat,
- à supporter une baisse de celles-ci dans le cas d'une inflexion de l'un et (ou) de l'autre, au cours de la durée du contrat,

Par ailleurs, à titre indicatif, un projet de réhabilitation pourra être engagé sur les résidences autonomie au cours de la présente délégation de service public. Les Parties pourront convenir par avenant des modalités d'exécution de la délégation à la suite de cette évolution du périmètre susceptible de modifier le nombre de repas.

#### **ARTICLE 3 - PERIODE DE L'ANNEE A PRENDRE EN COMPTE**

La période de l'année à prendre en compte pour le présent contrat est :

- Pour les résidences autonomie : du lundi au dimanche inclus, y compris les jours fériés
- Pour le portage à domicile : du lundi au dimanche inclus (les livraisons sont réalisées du lundi au vendredi)

Les modalités d'ouverture des différentes structures peuvent varier pendant la durée d'exécution du contrat, sans que le Délégué puisse prétendre à indemnités.

## CHAPITRE 2 - GESTION DU SERVICE – DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES

### **ARTICLE 4 - INSCRIPTIONS**

Les inscriptions au service de restauration se feront par les usagers exclusivement auprès des services du CCAS.

Le CCAS fixera les tarifs applicables aux usagers et en assurera la facturation.

### **ARTICLE 5 - COMMANDE DES REPAS ET ORGANISATION DES LIVRAISONS**

#### **4.1/ Commande des repas**

##### **4.1.1. Pour les résidences autonomie**

La commande pour les résidences se fera par écrit (fax, mail, interface logiciel...) auprès de la cuisine centrale comme suit :

- Première commande à J-8 avant 12h00
- Ajustement la veille du jour de consommation avant 12h00 pour les mardis, mercredis et jeudis
- Les repas du vendredi sont confirmés le mercredi avant 12h
- Les repas du samedi du dimanche sont confirmés le jeudi avant 12h
- Les repas du lundi sont confirmés le vendredi avant 12 h
- A titre exceptionnel (retour d'hospitalisation d'un résident), il est possible de contacter, le jour de consommation du repas, par téléphone la cuisine centrale pour commander un repas supplémentaire pour le midi et/ou le soir

##### **4.1.2. Pour le portage à domicile**

La commande pour le portage à domicile se fera par écrit (fax, mail, interface logiciel...) auprès de la cuisine centrale comme suit :

- Première commande à J-8 avant 12h00
- Ajustement la veille du jour de consommation avant 12h00 pour les mardi, mercredi et jeudi.
- Les repas du vendredi sont confirmés le mercredi avant 12h
- Les repas du samedi du dimanche sont confirmés le jeudi avant 12h
- Les repas du lundi sont confirmés le vendredi avant 12 h

##### **Cas particuliers :**

Le Délégué sera averti par écrit à J-10 "ouvrés" par le Délégué de tout évènement susceptible d'impacter fortement la fréquentation du service.

Ce délai sera ramené au plus tard :

- à J-1 en cas de grève, les menus pourront être adaptés pour ne pas subir de pertes de repas ;
- à J-2 en cas de fermetures exceptionnelles.

Les repas festifs seront organisés par le service animation et séminaire du CCAS de Chambéry.

#### **4.2/ Livraison des repas**

Excepté le portage à domicile, l'ensemble des repas est livré par le Délégué.

La liste des points de livraison est donnée en Annexe 6.

**Le Délégué a en charge l'ensemble de la flotte de véhicules, sauf les véhicules du portage à domicile.** Ces véhicules ne sont ni des biens de retour ni des biens de reprise.

La livraison sur les sites doit se faire en dehors des heures de service des repas (à savoir entre 11h00 et 13h). Elle ne devra en aucun cas perturber le fonctionnement du service et un réajustement pourra être effectué avant 11h30.

Le Délégué fera connaître au Délégué, si nécessaire, les horaires durant lesquels les livraisons, sur certains sites, ne devront pas être effectuées.

Le Délégué s'engage par ailleurs, à ce que l'ensemble des chauffeurs-livreurs respecte scrupuleusement le Code de la Route.

Un bon de livraison établi en double exemplaire, attestant de la bonne livraison des repas, sera signé par le chauffeur et contresigné par le responsable d'office en charge de la réception. Un exemplaire est conservé sur le site et l'autre exemplaire est remis au chauffeur à chaque livraison. La livraison des repas en l'absence de personnel du CCAS n'est pas autorisée.

Le pain devra être livré par le boulanger aux heures de présence des agents du CCAS, entre 9h et 11h.

**N.B. Le chauffeur-livreur devra impérativement repartir avec le socle rouleur et les cagettes de la veille.**

**N.B. Le plan prévisionnel des livraisons pourra être modifié en accord entre les parties.**

Sur demande du Délégué adressée par écrit au Délégué à J-8, les repas devront être livrés par le Délégué sur les lieux de sorties définis par le Délégué dans la limite du Département ou dans un périmètre défini d'un commun accord entre les parties.

**Pour le portage à domicile**, la livraison sera assurée par les agents du CCAS qui viendront récupérer les repas à la cuisine centrale à compter de 6h00 pour la livraison principale et à 8h00 pour la livraison complémentaire. Les caisses de sacs de repas devront être prêtes à charger. Un bon de livraison devra être systématiquement remis à chacun des livreurs du CCAS pour attester du nombre de repas remis par tournée.

- Les repas du vendredi sont livrés lors de la tournée du jeudi
- Les repas du week-end sont livrés lors de la tournée du vendredi.

Le CCAS souhaite qu'une personne de la cuisine centrale soit présente au moment de la récupération des repas par les agents du CCAS afin que ces derniers aient la possibilité de signaler toute non-conformité (relative aux quantités notamment).

L'annexe 15 présente la planification des livraisons.

**ARTICLE 6 - VARIATIONS DU NOMBRE**

Le Délégué s'engage à produire et à livrer le nombre de repas suffisant pour répondre aux commandes du CCAS.

Le CCAS s'engage à faire connaître au Délégué dans les plus brefs délais tout événement pouvant avoir une incidence à la hausse ou à la baisse sur la fréquentation habituelle. Le Délégué prend sous sa responsabilité la production et la livraison des repas supplémentaires ou exceptionnels commandés par le CCAS.

**ARTICLE 7 - CONDITIONS MATERIELLES DE DISTRIBUTION DES REPAS**

Pour les résidences, la livraison sur les différents points de livraison se fait en bacs "gastro" inox.

Les bacs gastro inox doivent être rendus propres à la cuisine centrale après lavage dans les satellites.

Pour les ajustements, les éventuels régimes et le portage à domicile, il est utilisé des barquettes recyclables.

Pour les repas du portage à domicile, à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022, les gobelets, les couverts, les assiettes et les récipients utilisés dans le cadre du service de portage à domicile sont réemployables et font l'objet d'une collecte, conformément à la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire. Le Délégué aura à sa charge le nettoyage de ces contenants réemployables.

**Le CCAS précisera au Délégué le calendrier de déploiement des contenants réemployables.**

Dans ce cas, le Délégué conseille le CCAS dans la mise en place de circuits logistiques de récupération des contenants, afin de concilier les moyens disponibles et les exigences réglementaires relatives à l'hygiène.

Pour les régimes et les repas du portage à domicile, une identification par couleur sera mise en place.

Dans tous les cas, la mise disposition des conditionnements, leur renouvellement et leur adaptation aux équipements de remise en température est du ressort du Délégué.

Les étiquettes précisant le contenu, la catégorie de convives, la DLC, le temps de réchauffe, le mode de réchauffe, la date de fabrication, le temps de conservation et le nombre de parts, les labels, la provenance, devront être enlevées par le Délégué avant chaque nouvelle livraison.

Les étiquettes des précédentes livraisons collées sur les bacs gastro devront être enlevées par le Délégué avant chaque nouvelle livraison.

Les étiquettes des repas doivent être lisibles. Pour le portage à domicile elles doivent être imprimées avec de gros caractères afin de faciliter la lecture des personnes âgées. Un modèle d'étiquette figure en annexe 15.

Les propositions pour se conformer à la loi Agec s'agissant du conditionnement du portage sont détaillées au sein de l'annexe 15.

Deux propositions de conditionnements individuels pour le portage y sont également détaillées : une première individuelle recyclable et une seconde individuelle réutilisable. Ces deux propositions sont chiffrées dans le BPU, en annexe 14.

### **ARTICLE 8 - FACTURATION DES REPAS**

Ces prestations sont facturées directement au CCAS.

La facturation s'effectue sur la base des **repas commandés**. À tout moment le Délégué doit être en mesure de communiquer les éléments ayant servi à la facturation (nom des convives, jours de présence au service de restauration, quotient familial utilisé, ...).

La facturation est établie mensuellement au plus tard le 10 du mois suivant la consommation. Un modèle de facture au CCAS est fourni en annexe 15.

La facture est accompagnée d'un état des consommations faisant apparaître :

- Le nombre de prestations commandées, avec le détail par nature de convive et par point de distribution,
- Le nombre de prestations livrées, avec le détail par repas et par point de distribution,
- Le nombre de repas servis pour chaque catégorie d'utilisateur (au sens tarifaire) et le montant correspondant,
- Le nombre de prestations rendues au Délégué,
- Le nombre de repas consommés,
- Le prix unitaire de la prestation hors taxes,
- **Le montant total dû pour le mois, hors taxes, sur la base des repas commandés au plus tard à J-1**
- Le taux et le montant de la T.V.A,
- Le montant total à payer T.V.A comprise.

Ne sont pas facturés au CCAS :

- Les repas ou mets rendus au Délégué parce que non - conformes à la prestation attendue,
- Les repas livrés sur les sites pour être conservés en repas témoins.

Cet état ainsi que la facture mensuelle sont établis en deux exemplaires et sous format informatique extractible pour le récapitulatif.

Les modalités et le format définitif des données devant être fournies à l'appui de la facturation sont précisés par le CCAS dès la notification du contrat. Les factures devront être déposées sur le portail Chorus. Les éléments nécessaires à ce dépôt seront fournis au Délégué après notification du présent contrat.

Après vérification de cet état, le CCAS arrête le montant du versement correspondant, dont le mandatement doit être effectué dans les 30 jours de la réception de la facture ; l'absence de mandatement dans le délai prévu fait courir de plein droit des intérêts moratoires au profit du Délégué.

## CHAPITRE 3 - ELABORATION ET COMPOSITION DES MENUS

### **ARTICLE 9 - CHRONOLOGIE DE L'ELABORATION DES MENUS**

Le CCAS attache une importance particulière à la composition des repas, qui doivent permettre de lutter contre la dénutrition des personnes âgées tout en leur procurant des moments de plaisir et de convivialité.

Les menus sont élaborés selon la procédure suivante :

- 1) Une proposition de menus établie par le délégataire et pour une période de 1 mois est transmise pour examen au CCAS au minimum deux mois avant le début de la période concernée.
- 2) Une pré-validation des menus est établie par le CCAS qui fait ses remarques, suggestions, contre-propositions quant aux menus proposés. Des échanges avec les représentants de la cuisine centrale (y compris diététicienne) seront à ce stade nécessaires.

Le CCAS, assisté le cas échéant d'un diététicien, réalise le contrôle des menus proposés et la validation de la proposition, entre autres sur les points suivants :

- Respect du plan alimentaire et des menus adaptés à la saison,
- Respect de l'équilibre nutritionnel et des recommandations du GEMRCN en vigueur,
- Fréquence de présentation des plats (objectif de variété et d'introduction de nouvelles recettes),
- Fiches techniques des produits,
- Fiches de production,
- Bilans des précédentes commissions des menus.

Le CCAS expose au terme de son contrôle, ses remarques, non-conformités, suggestions, modifications, contre positions quant aux projets de menus présentés. Il indique au délégataire les menus retenus.

Les menus non retenus sont modifiés en tenant compte des arguments techniques exprimés par les deux parties.

Les menus validés sont ensuite remis en nombre suffisant, au CCAS, et pour la période, 10 jours au moins avant la date de la commission des menus afin de les adresser à chacun des membres.

- 3) lors de la commission des menus, les membres étudient les menus, indiquent les éventuels changements avec le délégataire puis valident la période proposée.

Lorsqu'ils sont validés, les menus de la période :

- Ne peuvent faire l'objet d'aucun changement de la part du Délégataire sans accord préalable et écrit du CCAS,
- Sont reproduits en nombre suffisant par le Délégataire pour affichage.



Les commissions des menus sont mensuelles.

La commission des menus est composée comme suit :

Pour le Délégant (*participations potentielles*)

- Des Elus de la Commune désignés par le Délégant,
- Des représentants du CCAS et des services municipaux concernés (y compris le référent désigné par le Délégant),
- De toute personne extérieure que le Délégant choisit de convier en fonction de ses compétences techniques en matière de restauration collective ou de son intérêt quant à la qualité de la prestation,
- Des représentants de la direction des résidences, de la responsable du service portage de repas
- Des représentants des convives (résidences et portage à domicile)

Pour le Déléataire (*participations obligatoires*)

- Du référent désigné par le délégataire,
- Du (de la) diététicien(ne) rattaché(e) au contrat,
- Du (de la) directeur(trice) de la cuisine centrale,
- Eventuellement, selon les sujets à traiter, de tout responsable (chef de production, logistique, qualité ...).

➔ **Modification exceptionnelle des menus validés :**

Les menus validés par la commission des menus sont définitifs et ne peuvent prétendre à aucun changement. Le menu livré non conforme entraîne des pénalités.

Le Prestataire peut procéder exceptionnellement à des modifications seulement après accord préalable et exclusivement écrit du CCAS. Ces modifications sont dûment motivées et justifiées par un certain nombre de contraintes à condition que celles-ci :

- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

### **ARTICLE 10 - AFFICHAGE ET COMMUNICATION DES MENUS**

Les menus sont communiqués par le délégataire sous format informatique (à convenir avec les services compétents du CCAS permettant la mise en ligne sur le site internet de la Ville) au moins 15 jours avant le premier jour de consommation de la période. Les menus sont également consultables sur le site internet du Déléataire.

Par ailleurs, le délégataire remet au CCAS des menus papier (format A4 recto) pour distribution auprès des convives et des familles en nombre suffisant ainsi que pour l'affichage sur les sites de restauration des résidences.

Enfin, les menus du mois à venir sont transmis aux convives pour qu'ils puissent choisir.

L’affichage des menus sur les sites est de la responsabilité du délégataire.

Un modèle de menus pour affichage lisible intégrant le logo du CCAS de Chambéry est fourni en annexe 15.

Le libellé de chaque mets est simple, précis et détaillé, en conformité avec la législation, notamment en ce qui concerne la provenance des viandes.

Dans certains cas, la composition des plats doit être détaillée (exemple : salades composées). Le libellé des plats doit permettre une information claire des résidents et des usagers du service portage de repas.

L’identification des groupes d’allergènes potentiels est à prévoir, conformément à la réglementation en vigueur.

De manière générale, la conception des menus est étudiée de manière à faciliter la lisibilité du document par l’ensemble des convives.

Sont précisées sur les menus toutes les informations demandées quant à la traçabilité des produits et leur origine :

- Identification des labels et signes de qualité,
- Identification des produits frais de saison,
- Identification des produits locaux.
- Identification de l’origine des viandes

### **ARTICLE 11 - PUBLICITE DE MARQUES COMMERCIALES**

Le Délégataire n’est pas autorisé à faire usage de son « logo » dans l’enceinte des sites de restauration – sans autorisation expresse préalable du CCAS de Chambéry – ailleurs que sur les véhicules de livraison, sur les tenues de ses chauffeurs-livreurs et les matériels d’animation.

Il n’est pas autorisé à faire de la publicité sans accord préalable express du CCAS pour ce qui relève de son domaine de compétence.

En aucun cas le logo du Délégataire et celui du CCAS ne peuvent être associés sur un quelconque support sans l’accord préalable écrit du CCAS.

Le logo du CCAS peut être apposé sur l’ensemble des supports utilisés, sur demande du CCAS pour le service (menus, enquête de satisfaction, etc.). Le CCAS doit obligatoirement donner son autorisation (bon à tirer) avant toute impression et diffusion et/ou affichage.

Le délégataire n’est en aucun cas autorisé à faire de la publicité d’autres marques commerciales. En particulier, les menus n’indiquent le nom d’aucune marque commerciale.

### **ARTICLE 12 - STRUCTURE DES REPAS**

La composition des repas se fait dans le respect du GEMRCN version 2.0 de juillet 2015 et du PNNS en vigueur.

**Les recommandations du GEMRCN en matière de nutrition sont les suivantes :**

- Garantir un apport énergétique suffisant,
- Améliorer la qualité des apports en protéines,
- Augmenter les apports en calcium,
- Maintenir des apports en vitamines (fruits, légumes) et en fibres,
- Assurer des apports en eau suffisants et réguliers,
- Rééquilibrer les apports en acides gras.

Etant entendu que l'alimentation doit contribuer au bien-être et au plaisir du convive.

Afin de tendre vers un équilibre alimentaire optimal, le repas doit être composé d'une crudité, d'un produit céréalier, d'un plat protidique et d'un produit laitier.

Les menus sont proposés du lundi au dimanche et respectent les fréquences de services des plats telles que stipulées dans le GEMRCN version 2.0 de juillet 2015. L'ensemble des repas sont pris en compte dans l'analyse (28 repas consécutifs).

**13.1/ Structure des repas****Les déjeuners**

Les déjeuners des résidences et des bénéficiaires du portage à domicile comporteront 5 composantes :

- Un hors d'œuvre
- Un plat protidique
- Un accompagnement
- Un produit laitier
- Un dessert.

Les bénéficiaires du portage à domicile ont la possibilité de **compléter le repas du déjeuner** par la commande d'un potage supplémentaire (facturé séparément).

**Repas du soir**

Les repas du soir des résidences et des bénéficiaires du portage à domicile comporteront 2 ou 4 composantes :

2 composantes (dîner léger)	4 composantes (dîner complet)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potage</li> <li>- Fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potage</li> <li>- Plat protidique (avec accompagnement)</li> <li>- Dessert</li> </ul>

### 13.2/ Spécifications quantitatives

Les grammages (déjeuner et dîner) respectent les recommandations du GEMRCN selon la typologie de convives. La fourchette haute du GEMRCN est retenue, lorsqu'elle est proposée.

Les grammages suivants seront respectés par le Délégué :

- Légumes d'accompagnement : 180 g
- Pâtes/riz/lentilles : 120 g

Une modulation des grammages à la demande du délégant est prévue selon l'appréciation des convives et dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

### 13.3/ Textures modifiées

La texture des repas des personnes âgées constituera un sujet abordé en commission menus. Les repas devront être faciles à manger pour éviter un maximum les hachés et les mixés.

### 13.4/ Composition du repas

#### Choix

Pour le repas du déjeuner, deux menus au choix sont proposés aux résidents et aux bénéficiaires du portage à domicile : menu A et menu B.

Le menu B est un menu « équilibre » : les produits proposés sont sans sucre ajouté, l'apport en sel est limité, le fromage et les pâtisseries sont limités, les desserts de fruit sont privilégiés. Seuls les desserts du dimanche sont communs aux menus A et B.

Si un choix est composé de viande le deuxième devra systématiquement proposer une alternative à la viande. Une fois par semaine, cette alternative sera ovo-lacto-végétarienne.

Pour les repas du soir, un choix entre un repas léger ou complet est proposé.

L'annexe 15 présente le plan alimentaire et un exemple de menus sur la période été et hiver sur 4 semaines.

#### Saisonnalité

**Les menus sont adaptés aux saisons, en particulier :**

Des plats froids peuvent être prévus l'été (ex : viandes froides ne nécessitant pas de remise en température), ils sont proscrits l'hiver, sauf accord préalable de la commission des menus.

**Le prestataire fournit un calendrier de service des fruits.**

Le Délégué est autorisé à ne pas indiquer le nom des fruits servis sur les menus proposés à l'avance. Il indique « fruit annuel » ou « fruit de saison ».

L'appellation fruits annuels est utilisée pour la pomme, la banane, l'orange, l'ananas, la poire et le kiwi.

L'appellation fruits de saison est réservée aux autres fruits.  
Le CCAS attache une grande importance au service de fruits à juste maturité.

### Recettes locales

Des recettes locales et traditionnelles sont intégrées aux menus. Elles sont réalisées à base de produits frais de saison. Seront proposées régulièrement des recettes issues du terroir telles que la croziflette, la tartiflette et les diots polenta etc. (cf. Annexe 15)

### Spécificités des menus

Les plats proposés répondent également aux problèmes de mastication et de déglutition que peuvent rencontrer les personnes âgées.

### Menus à thème / animations

En sus des fêtes calendaires (noël, pâques, épiphanie, chandeleur), un menu à thème est proposé *a minima* une fois par mois pour le portage à domicile et les résidences.

Une animation atelier est prévu *a minima* une fois par trimestre pour chaque résidence.

Les anniversaires du mois seront fêtés chaque mois pour les résidents. Des gâteaux d'anniversaire individuels sont proposés aux bénéficiaires du portage le jour de leur anniversaire.

Lors de ces repas à thème :

- L'équilibre du repas est respecté,
- La priorité est donnée par le délégataire à la qualité des mets et à leur adaptation au goût des personnes âgées,
- Les modalités d'organisation et les fournitures pour la décoration et l'animation sont transmises aux responsables des offices au moins une semaine à l'avance,
- Des décorations et/ou supports d'animation doivent être fournis pour chaque salle de restaurant, ils doivent être facilement mises en place par le personnel municipal dans le respect des normes relatives à la sécurité incendie,
- A chaque fois que nécessaire, une fiche explicative est donnée aux responsables des offices pour que les agents des offices puissent répondre aux questions des enfants,
- Les menus doivent être conçus pour convenir à l'ensemble des restaurants quelle que soit leur taille, le nombre et le type de convives, le mode de restauration.

Les menus à thèmes sont validés par le CCAS.

Le CCAS sera particulièrement attentif aux propositions de menus pour le repas de Noël. Le Délégué proposera au Délégué plusieurs menus améliorés pour ce type de repas, *a minima* 5 semaines avant la prestation, pour validation.

Le coût de ces prestations est réputé être intégré dans le prix des repas.

Le calendrier prévisionnel des animations est joint à l'annexe 15.

Les animations suivantes sont notamment proposées :

- 12 animations pour les repas de fêtes (Beaujolais Nouveau, fêtes des mères, fête nationale...)

- Club des dégustateurs : les consommateurs testent de nouvelles recettes
- Visite une fois / trimestre d'un chef ou d'une diététicienne pour échanger
- Animations intergénérationnelles

Chaque animation est accompagnée d'un kit comprenant :

- Des supports d'éducation alimentaire (reconnaissance visuelle, origine des produits, bienfaits nutritionnelles...);
- Des attentions pour les convives (livret adapté à l'âge des enfants, BD...);

Des guides opérationnels sont mis à la disposition des personnels de service pour chaque animation :

- L'objectif et la date de mise en place des animations
- Le contenu de chaque kit animations et les supports disponibles
- Les indications pour mettre en place l'animation dans les restaurants scolaires

### Repas Barbecue

Le Délégué pourra être sollicité pour réaliser un barbecue par an par résidence. Il devra alors livrer les denrées nécessaires et mettre à disposition un cuisinier.

Le coût de cette prestation est intégré dans le prix du repas et ne fera pas l'objet d'une facturation supplémentaire.

La vaisselle utilisée pour ce type de repas est fournie par le Délégué qui reste attentif à son impact sur l'environnement.

### Divers

- **La boisson de table est de l'eau du robinet.** Le Délégué n'est pas tenu de fournir de l'eau en bouteille (hors demande exceptionnelle et devis consécutif). En revanche, en cas de rupture d'approvisionnement en eau courante potable, le Délégué est tenu de fournir au CCAS de l'eau en bouteille.
- **L'approvisionnement en pain frais** non congelé, livré quotidiennement (du lundi au dimanche inclus) est prévu en quantité suffisante pour tous les convives. Le CCAS est particulièrement attentif à la fourniture de pain frais de qualité artisanale. Le pain est livré directement par le boulanger sur les offices des résidences. Pour le portage à domicile, il sera produit et conditionné en format individuel et ajouté au panier-repas.

Cette qualité de pain doit être constante tout au long du contrat. En cas de mauvaise qualité, le Prestataire doit prendre toutes dispositions pour satisfaire aux attentes de la Collectivité. Il en est de même pour tout produit de panification et de pâtisserie. Le non-respect de cette clause peut conduire à l'application d'une pénalité. Cette qualité de pain est également à prévoir pour la fourniture du pain devant servir à la confection des sandwiches, ainsi que des goûters.

Le pain doit être livré en sac fermé, afin d'en garantir sa salubrité.

- **Condiments :**  
Le Délégué fournit sel, sucre, poivre ainsi que la moutarde, le ketchup et la mayonnaise.

Sur demande hebdomadaire, le Délégué fournit les éléments de décoration nécessaires à l'agrément des plats proposés (herbes, mini-légumes ou fruits, salade, etc.) pour les résidences. Le personnel des offices est chargé de les disposer sur les assiettes (entrées et desserts) ou sur les tables.

Le coût unitaire par repas de chacune de ces prestations est inclus dans le bordereau des prix figurant à l'acte d'engagement.

- **Les vinaigrettes** sont élaborées en cuisine centrale (exclusion des vinaigrettes industrielles)

Les moyens mis en œuvre pour le conditionnement et la livraison des potages, et leur remise en température, sont détaillés en annexe 15.

- Une attention particulière quant à la présentation des plats est de mise : association des couleurs, décoration simple (persil, citron), etc.
- La même catégorie d'aliment, par exemple de la volaille, du poisson, ne peut être servie deux jours de suite, même préparée sous une autre forme.
- Sur les menus, le Délégué est tenu de mentionner les ingrédients des plats les moins explicites (notamment pour les salades composées, les plats en sauce, ...).

### **ARTICLE 13 - OUTIL DE SUIVI DE LA SATISFACTION DES CONVIVES**

Un outil (du type relevé quotidien) est mis à disposition des personnels des offices par le CCAS permettant d'évaluer par site le niveau de consommation des prestations proposées.

Le suivi et l'analyse statistique des résultats sont de la responsabilité du CCAS.

Une enquête de satisfaction est réalisée deux fois par an auprès de la totalité des convives (résidents et bénéficiaires du portage à domicile). Le Délégué met en place un formulaire papier dont le contenu devra être validé par le service pôle qualité prévention du CCAS, l'analyse des résultats est à la charge du CCAS. Les supports permettant leur diffusion éventuelle sur les sites ou auprès usagers du portage de repas sont de la responsabilité du CCAS.

**Le Délégué s'engage à réaliser un suivi des clients qui quittent le service de portage à domicile via une enquête multicanale (téléphonique et questionnaire de satisfaction) menée par la responsable clientèle.**

**ANNEXES CONTRACTUELLES**

Les annexes mentionnées ci-après et numérotées de 1 à 15 seront jointes au présent contrat, et auront valeur contractuelle.

**Annexe 1. Délibérations**

**Annexe 2. Qualité et caractéristiques des denrées**

**Annexe 3. Spécifications qualitatives des denrées**

**Annexe 4. Engagements relatifs à l'alimentation durable**

**Annexe 5. Dispositions réglementaires**

**Annexe 6. Liste, adresses et effectifs journaliers des offices livrés (à titre indicatif)**

**Annexe 7. Inventaire des équipements de la cuisine centrale et des offices (réalisé au début du contrat)**

**Annexe 8. Etat des lieux de la cuisine centrale et des offices (réalisé au début du contrat)**

**Annexe 9. Plan de la cuisine centrale**

**Annexe 10. Organigramme de la cuisine centrale**

**Annexe 11. Répartition des charges entre Délégué et Délégué**

**Annexe 12. Convention de mise à disposition d'un local pour l'accueil des usagers (fourni ultérieurement)**

**Annexe 13. Descriptifs des besoins concernant les vêtements du travail**

**Annexe 14. Annexe financière**

**Annexe 15. Mémoire technique du Délégué**



Fait à CHAMBERY, le  /  /

En 3 exemplaires originaux.

Pour la Ville de CHAMBERY,  
M. Thierry REPENTIN, Maire

Pour le CCAS de CHAMBERY  
M. Thierry REPENTIN, Président

Pour le Délégué,

Mme Sophie NERON-BERGER, Présidente

## 1. FINANCES – COMMANDE PUBLIQUE

### 1.1 CONCESSION DE SERVICE PUBLIC RELATIVE A LA RESTAURATION COLLECTIVE - APPROBATION DU CHOIX DU CANDIDAT ET DU PROJET DE CONTRAT

Retrouvez les annexes au contrat en suivant ce lien :

<https://www.swisstransfer.com/d/76128695-8c94-4cae-903d-2dd744815a0b>

(Ce lien expire le 23/07/2023 à 17:26)