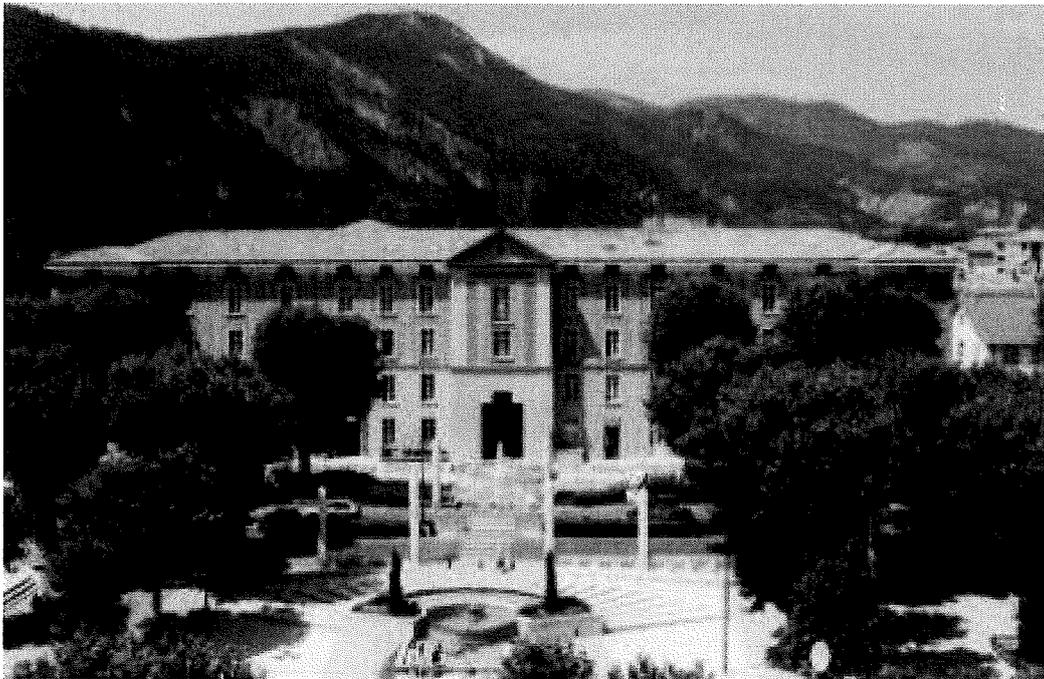


**RECUEIL DES DÉLIBÉRATIONS**

**DU CONSEIL MUNICIPAL**

**DU 30 mai 2023**





# RECUEIL DES DÉLIBÉRATIONS

## CONSEIL MUNICIPAL DU 30 MAI 2023

01 - Modification du tableau des effectifs communaux	1
02 - Convention de gestion ultérieure des ouvrages pour la reconstruction du pont des Arches, l'aménagement des carrefours et la création d'une voie verte	5
03 - Travaux coordonnés pour enfouissement des réseaux de télécommunications – opération sous mandat	15
04 - Etude de maîtrise d'œuvre pour la rénovation énergétique BBC Réno d'un bâtiment communal (gendarmerie) : demande de subvention	25
05 - Donation d'un ensemble d'objets ethnographiques	27
06 - Dénominations de voies et d'un équipement sportif	31
07 - Restauration scolaire et municipale – renouvellement de la délégation de service public	33
08 - Courbons – Le Moulin – Division en volumes	317
09 - Le Grand Justin Nord – convention de servitude de passage avec Enedis	321
10 - Îlot rue de l'Ancienne Mairie – Place du Marché – Rue Capitoul : demande de complément de subvention pour l'étude de faisabilité préalable à la mise en place d'un dispositif de Résorption de l'Habitat insalubre Irrémédiable (RHI) et / ou de Traitement de l'Habitat Insalubre Remédiable ou dangereux et des Opérations de restauration Immobilière (THIRORI). Mise en place d'investigations complémentaires sur l'îlot Capitoul	329
11 - Avenant n°1 à la convention de mandat de maîtrise d'ouvrage pour la réalisation de travaux dans les anciens locaux de l'hébergement d'urgence du pôle social	333
12 - Contribution financière auprès de la ligue contre le cancer – comité des Alpes de Haute-Provence	339



EXTRAIT

Du registre des délibérations du conseil municipal

\*\*\*\*\*

L'an deux mille vingt-trois et le trente du mois de mai, à 18 heures, le conseil municipal de la ville de Digne-les-Bains, régulièrement convoqué le vingt-trois du mois de mai, s'est réuni à l'hôtel de ville, sous la présidence de Madame Patricia GRANET-BRUNELLO, Maire.

Année 2023

Séance du 30 mai

Direction des  
Ressources Humaines

**Conseillers présents :**

GRANET-BRUNELLO Patricia – KUHN Francis - OGGERO-BAKRI Céline - BLANC Michel – THIEBLEMONT Martine - SANCHEZ Pierre - VOLLAIRE Nadine – MOULARD Damien – SERY Marie-José – PIERI Bernard – TEYSSIER Bernard – SOLTANI Boularès – TEYSSIER Eliane – PARIS Mireille – DUMOND Bernard – THOUROUDE Antoine - PEREIRA Georges – CHABALIER Sandrine – MARTINEZ Jérôme – ESTEVE Matthieu – MEZZANO Gérard - ABALHATE Fatima - CHALVET Gilles – MARGUERITTE Françoise – PAIRE Marie-Claude – de SOUZA Benoît – TSALAMLAL Nadia – SAMB Clémence – PRIMITERRA Geneviève.

N°1

**Étaient représentées :**

ARBOUX-TROMEL Corinne par MOULARD Damien  
COULANGE Gwenola par GRANET-BRUNELLO Patricia  
HONNORAT Michelle par CHALVET Gilles

**Objet :**

**Était absent :**

FATIO Léon

**Modification du  
tableau des  
effectifs  
communaux**

Est nommé secrétaire de séance : ESTEVE Matthieu

\*\*\*\*\*

Monsieur Francis KUHN, adjoint au maire, rapporte à l'assemblée ce qui suit :

Conformément à l'article 34 de la loi 84-53 du 26 janvier 1984, les emplois de chaque collectivité sont créés par l'organe délibérant de la collectivité.

Il appartient donc au conseil municipal de fixer l'effectif des emplois à temps complet ou non complet, nécessaires au fonctionnement des services.

Ainsi pour tenir compte des ajustements nécessaires en matière de personnel (procédures de recrutement / postes vacants) et des évolutions de carrière des agents liés notamment aux possibilités d'avancements et de promotion interne et adressées dans le cadre de l'ordre du jour des commissions administratives paritaires (prévue pour cette année lors du 2eme semestre 2023) il convient de modifier le tableau des effectifs communaux comme suit :

Catégorie	Grade	Créations	Suppressions
<b>C</b>	Adjoint technique		2
	Adjoint technique principal 1 <sup>e</sup> classe	9	
	Adjoint technique principal 2 <sup>ème</sup> classe		8
	Adjoint administratif principal 1 <sup>ère</sup> classe	2	
	Adjoint administratif principal 2 <sup>ème</sup> classe		2
	Agent de maîtrise principal	6	
	Agent de maîtrise		5
<b>B</b>	Technicien principal 1 <sup>e</sup> classe	1	
	Technicien principal 2 <sup>ème</sup> classe		1
<b>A</b>	Attaché		2
	Attaché principal	2	
	Ingénieur principal		1
	Ingénieur hors classe	1	
	<b>TOTAL</b>	<b>21</b>	<b>21</b>

Ceci étant exposé il vous est demandé de vous prononcer sur cette modification du tableau des effectifs communaux.

Après avoir entendu l'exposé qui précède,

Après en avoir délibéré,

Envoyé en préfecture le 05/06/2023

Reçu en préfecture le 05/06/2023

Publié le 05/06/2023



ID : 004-210400701-20230530-30MAI202301-DE

*Le conseil municipal,*

**À L'UNANIMITÉ** des membres présents et représentés

**APPROUVE** la modification du tableau des effectifs communaux exposé ci-dessus

Pour le maire de Digne-les-Bains  
L'adjoint délégué



KUHN Francis

Le secrétaire de séance

ESTEVE Matthieu



EXTRAIT

Du registre des délibérations du conseil municipal

\*\*\*\*\*

Année 2023

Séance du 30 mai

SERVICE :

Services Techniques  
Municipaux

N°2

**Objet :**

Convention de  
gestion ultérieure  
des ouvrages  
pour la  
reconstruction de  
pont des Arches,  
l'aménagement  
des carrefours et  
la création d'une  
voie verte

L'an deux mille vingt-trois et le trente du mois de mai, à 18 heures, le conseil municipal de la ville de Digne-les-Bains, régulièrement convoqué le vingt-trois du mois de mai, s'est réuni à l'hôtel de ville, sous la présidence de Madame Patricia GRANET-BRUNELLO, Maire.

**Conseillers présents :**

GRANET-BRUNELLO Patricia – KUHN Francis - OGGERO-BAKRI Céline - BLANC Michel – THIEBLEMONT Martine - SANCHEZ Pierre - VOLLAIRE Nadine – MOULARD Damien – SERY Marie-José – PIERI Bernard – TEYSSIER Bernard – SOLTANI Boularès – TEYSSIER Eliane – PARIS Mireille – DUMOND Bernard – THOUROUDE Antoine - PEREIRA Georges – CHABALIER Sandrine – MARTINEZ Jérôme – ESTEVE Matthieu – MEZZANO Gérard - ABALHATE Fatima - CHALVET Gilles – MARGUERITTE Françoise – PAIRE Marie-Claude – de SOUZA Benoît – TSALAMLAL Nadia – SAMB Clémence – PRIMITERRA Geneviève.

**Étaient représentées :**

ARBOUX-TROMEL Corinne par MOULARD Damien  
COULANGE Gwenola par GRANET-BRUNELLO Patricia  
HONNORAT Michelle par CHALVET Gilles

**Était absent :**

FATIO Léon

Est nommé secrétaire de séance : ESTEVE Matthieu

\*\*\*\*\*

Monsieur BLANC Michel, Adjoint au Maire rapporte à l'assemblée ce qui suit :  
Le Département des Alpes de Haute Provence et la Commune sont convenus de la réalisation d'un aménagement conjoint.

Cet aménagement sera réalisé selon les modalités et dans les conditions décrites dans la présente convention.

Il consiste en la reconstruction du Pont des Arches sur La Bléone et en la réalisation des aménagements de carrefours de part et d'autre de l'ouvrage de la Route Départementale 900a au PR 2+200. Cet aménagement s'accompagne de la création d'une voie verte latérale utile au mode de déplacement actif.

La voie verte se connecte au corridor 3 du schéma directeur cyclable pour la Commune de Digne les Bains avec une volonté de relier la Dalle aux Ammonites au centre-ville.

Un objectif de sécurisation de l'axe routier, des carrefours et accès riverains est également recherché.

Le contenu de l'opération est caractérisé dans l'avant-projet présenté aux différentes parties et ayant fait l'objet de nombreuses réunions de mise au point, notamment concernant la prise en compte des différents réseaux dans le projet d'aménagement.

**Objet de la convention :**

Définir :

- Les conditions administratives et financières de réalisation de l'aménagement,
- Les conditions techniques de l'aménagement sur le domaine public routier départemental,
- Les obligations respectives des parties signataires,
- La propriété des équipements et les conditions d'intervention (aménagement, entretien et viabilité) sur le domaine public routier départemental.

**Conditions administratives et financières de réalisation de l'aménagement**

La maîtrise d'ouvrage et la maîtrise d'œuvre de l'opération sont assurées par le Département des Alpes de Haute-Provence en référence au code de la commande publique et plus particulièrement l'article L 2422-12 relatif au transfert de maîtrise d'ouvrage.

Le montant prévisionnel de travaux est de 11 000 000.00 € TTC.

La partie de travaux nécessaire à l'accueil des réseaux d'eaux usées, d'eau potable et d'éclairage public seront supportés par la Communauté d'Agglomération.

Chaque collectivité bénéficiera à son profit des éventuelles subventions qui pourront lui être accordées par d'autres partenaires.

La Communauté d'Agglomération assurera par ailleurs le financement des travaux relatifs aux modifications des réseaux (eaux usées, eau potable, éclairage, ...).

La Commune et la Communauté d'Agglomération financeront aussi les compléments d'aménagement qu'elles souhaiteraient apporter au projet notamment en matière d'embellissement (plantations).

Envoyé en préfecture le 05/06/2023

Reçu en préfecture le 05/06/2023

Publié le 05/06/2023

ID : 004-210400701-20230530-30MAI202302-DE



## Conditions techniques de l'aménagement sur le domaine public

Tous les ouvrages, à l'exception de la chaussée sur route départementale, du pont sur la Bléone et des ouvrages réalisés pour les réseaux gérés par la Communauté d'Agglomération, seront remis à la Commune qui en deviendra propriétaire. Elle devra à ce titre, en assurer la conservation, la gestion et l'entretien.

La Commune assurera l'entretien et la viabilité (nettoyage, déneigement, déverglaçage...) de la voie verte, y compris sur ouvrage d'art et la gestion des dépendances hors chaussées, ainsi que la responsabilité y afférente.

La Commune suivant ses compétences prendra également en charge les travaux liés à la présence de réseaux (eaux pluviales, usées, potables...) placés sous sa maîtrise d'ouvrage, dès lors que ces travaux seraient rendus nécessaires par l'entretien des chaussées (renouvellement des couches de roulement...).

Pour sa part, le Département assumera la responsabilité de la chaussée de la route départementale et ses abords et en assurera l'entretien et la viabilité.

Suite à l'exposé ci-dessus, il est demandé au conseil municipal :

- D'approuver l'ensemble des conditions de la convention susvisées ;
- D'autoriser Madame le Maire ou son représentant à signer la convention de gestion ultérieure des ouvrages pour la reconstruction du pont des Arches, l'aménagement des carrefours et la création d'une voie verte-RD 900a ainsi que tout acte d'exécution y afférent et à effectuer les démarches qui en découlent.

Après avoir entendu l'exposé qui précède,

Après en avoir délibéré,

*Le conseil municipal,*

**À L'UNANIMITÉ** des membres présents et représentés

**APPROUVE** l'ensemble des conditions de la convention susvisées ;

**AUTORISE** Madame le Maire ou son représentant à signer la convention de gestion ultérieure des ouvrages pour la reconstruction du pont des Arches, l'aménagement des carrefours et la création d'une voie verte-RD 900a ainsi que tout acte d'exécution y afférent et à effectuer les démarches qui en découlent.

Pour le maire de Digne-les-Bains  
L'adjoint délégué aux Grands Projets Voirie-Bâtiments



BLANC Michel

Le secrétaire de séance



ESTEVE Matthieu



**RD900a – PR2+200  
Commune de Digne les Bains**

**Reconstruction du Pont des Arches, aménagement des carrefours  
et création d'une voie verte**

**Convention de gestion ultérieure des ouvrages**

**Entre :**

Le Département des Alpes de Haute-Provence, représenté par Madame Eliane BARREILLE, sa Présidente en exercice, dûment habilitée par délibération de la Commission permanente en date du 24/03/2023, intervenant en tant que propriétaire et gestionnaire de la voirie départementale, ci-après nommée le Département,

**Et :**

La Commune de Digne les Bains, représentée par Madame Patricia GRANET BRUNELLO, agissant en tant que Maire dûment habilitée par délibération du Conseil municipal en date du 20/03/2023, ci-après dénommée la Commune,

Il a été convenu ce qui suit :

**Préambule**

Le Département des Alpes de Haute Provence et la Commune sont convenus de la réalisation d'un aménagement conjoint.

Cet aménagement sera réalisé selon les modalités et dans les conditions décrites dans la présente convention.

Il consiste en la reconstruction du Pont des Arches sur La Bléone et en la réalisation des aménagements de carrefours de part et d'autre de l'ouvrage de la Route Départementale 900a au PR 2+200. Cet aménagement s'accompagne de la création d'une voie verte latérale utile au mode de déplacement actif.

La voie verte se connecte au corridor 3 du schéma directeur cyclable pour la Commune de Digne les Bains avec une volonté de relier la Dalle aux Ammonites au centre-ville.

Un objectif de sécurisation de l'axe routier, des carrefours et accès riverains est également recherché.



Le contenu de l'opération est caractérisé dans l'avant-projet présenté aux différentes parties et ayant fait l'objet de nombreuses réunions de mise au point, notamment concernant la prise en compte des différents réseaux dans le projet d'aménagement.

## **Article 1. Objet de la convention**

La présente convention a pour objet de définir :

- les conditions administratives et financières de réalisation de l'aménagement,
- les conditions techniques de l'aménagement sur le domaine public routier départemental,
- les obligations respectives des parties signataires,
- la propriété des équipements et les conditions d'intervention (aménagement, entretien et viabilité) sur le domaine public routier départemental.

## **Article 2. Suivi de la convention**

Le suivi de la présente convention sera assuré :

- pour le compte du Département, par la Cheffe de la Maison Technique de Digne les Bains, quartier la Tour, 04000 DIGNE LES BAINS, tél 04 92 31 89 90.
- pour le compte de la Commune de Digne les Bains, par Madame la Directrice des Services Techniques.

## **Article 3. Conditions administratives et financières de réalisation de l'aménagement**

La maîtrise d'ouvrage et la maîtrise d'œuvre de l'opération sont assurées par le Département des Alpes de Haute-Provence en référence au code de la commande publique et plus particulièrement l'article L 2422-12 relatif au transfert de maîtrise d'ouvrage.

Le montant prévisionnel de travaux est de 11 000 000,00 € TTC.

La partie de travaux nécessaire à l'accueil des réseaux d'eaux usées, d'eau potable et d'éclairage public seront supportés par la Communauté d'Agglomération.

Chaque collectivité bénéficiera à son profit des éventuelles subventions qui pourront lui être accordées par d'autres partenaires.

La Communauté d'Agglomération assurera par ailleurs le financement des travaux relatifs aux modifications des réseaux (eaux usées, eau potable, éclairage, ...).

La Commune et la Communauté d'Agglomération financeront aussi les compléments d'aménagement qu'elles souhaiteraient apporter au projet notamment en matière d'embellissement (plantations).

#### **Article 4. Conditions techniques de l'aménagement sur le domaine public**

Le projet devra être conçu et réalisé dans le respect des normes et documents techniques correspondants aux ouvrages projetés. Une garantie décennale pour les ouvrages de génie civil sera imposée aux entreprises dans les marchés de travaux.

Un coordonnateur sécurité sera mandaté par le maître d'ouvrage pour les phases conception et réalisation.

Les parties s'engagent à mettre en œuvre toutes les dispositions pour vérifier tout au long de l'exécution le respect du projet approuvé et des règles de l'art dans la réalisation des travaux.

Les agents de la Commune dûment mandatés seront invités à participer aux réunions de chantier. La Commune sera destinataire des comptes rendus de réunion de chantier.

Un plan de récolement devra être fourni par le Département dans un délai d'un mois après réception du chantier, à laquelle sera conviée la Commune.

Tous les ouvrages, à l'exception de la chaussée sur route départementale, du pont sur la Bléone et des ouvrages réalisés pour les réseaux gérés par la Communauté d'Agglomération, seront remis à la Commune qui en deviendra propriétaire. Elle devra à ce titre, en assurer la conservation, la gestion et l'entretien.

En cas de non-respect des clauses de la convention ou des dispositions du projet technique validé, la remise sera différée. Le Département prendra alors toute disposition pour lever cette non-conformité dans les meilleurs délais.

La Commune assurera l'entretien et la viabilité (nettoyage, déneigement, déverglaçage..) de la voie verte, y compris sur ouvrage d'art et la gestion des dépendances hors chaussées, ainsi que la responsabilité y afférente.

La Commune suivant ses compétences prendra également en charge les travaux liés à la présence de réseaux (eaux pluviales, usées, potables...) placés sous sa maîtrise d'ouvrage, dès lors que ces travaux seraient rendus nécessaires par l'entretien des chaussées (renouvellement des couches de roulement...).

Pour sa part, le Département assumera la responsabilité de la chaussée de la route départementale et ses abords et en assurera l'entretien et la viabilité.

## **Article 5. Remise d'ouvrage, gestion et entretien**

A la fin des travaux, et avant la réalisation des Opérations Préalables à la Réception (OPR), il sera procédé par le Département à une visite du chantier en présence de la Commune, où il sera fait état des remarques de chacune des parties à prendre en compte par le Maître d'Œuvre.

A l'issue du parfait achèvement, une remise d'ouvrage des aménagements précités hors chaussée RD sera effectuée par le Département au bénéfice de la Commune.

Elle sera précédée d'une inspection des ouvrages à laquelle seront conviés les représentants de la Commune.

Un procès-verbal de réception sera signé entre les parties.

Un Dossier des Ouvrages Exécutés (DOE) sera remis à la Commune après réception des travaux.

L'entretien des ouvrages sera effectif par chacune des parties selon leurs compétences dès la date de réception des travaux.

Les ouvrages remis à la commune de Digne les Bains sont la voie verte y compris le dispositif de sécurité séparant les voies, les anciennes voiries reliant le quartier du Château, le rétablissement des carrefours, les accès et les stationnements.

Le Département conserve la gestion, l'entretien et viabilité de la chaussée sur route départementale et l'ouvrage d'art sur La Bléone et ses accessoires.

Le transfert de gestion du domaine public est formalisé sur la base du procès-verbal de remise d'ouvrage après délibérations concordantes des collectivités.

## **Article 6. Délais, prise d'effet et durée de la convention**

La présente convention est conclue pour une durée de 99 ans à compter de la date de sa signature.

## **Article 7. Pièces constitutives de la convention**

La pièce constitutive de la convention est le présent document, signé par Madame la Présidente du Conseil départemental et Madame la Maire de Digne les Bains.

La présente convention est rédigée en deux exemplaires originaux remis respectivement à la Commune de Digne les Bains et au Département des Alpes de Haute-Provence.

11

## **Article 8. Election de domicile**

Pour l'exécution de la présente convention les parties font élection de domicile :

- Pour le Département : 13, rue du Docteur Romieu, CS 70216, 04 995 Digne les Bains Cedex 9
- Pour la Commune de Digne les Bains : 1 Bd Martin Bret, 04990 Digne les Bains

## **Article 9. Règlement des litiges**

Les parties privilégieront la recherche de solutions amiables pour la résolution des litiges.

En cas d'échec de la procédure de règlement amiable, les parties pourront saisir le juge compétent.

Fait à Digne-les-Bains, le

En 2 exemplaires originaux.

La Présidente du Conseil départemental des  
Alpes de Haute-Provence,

Eliane BARREILLE

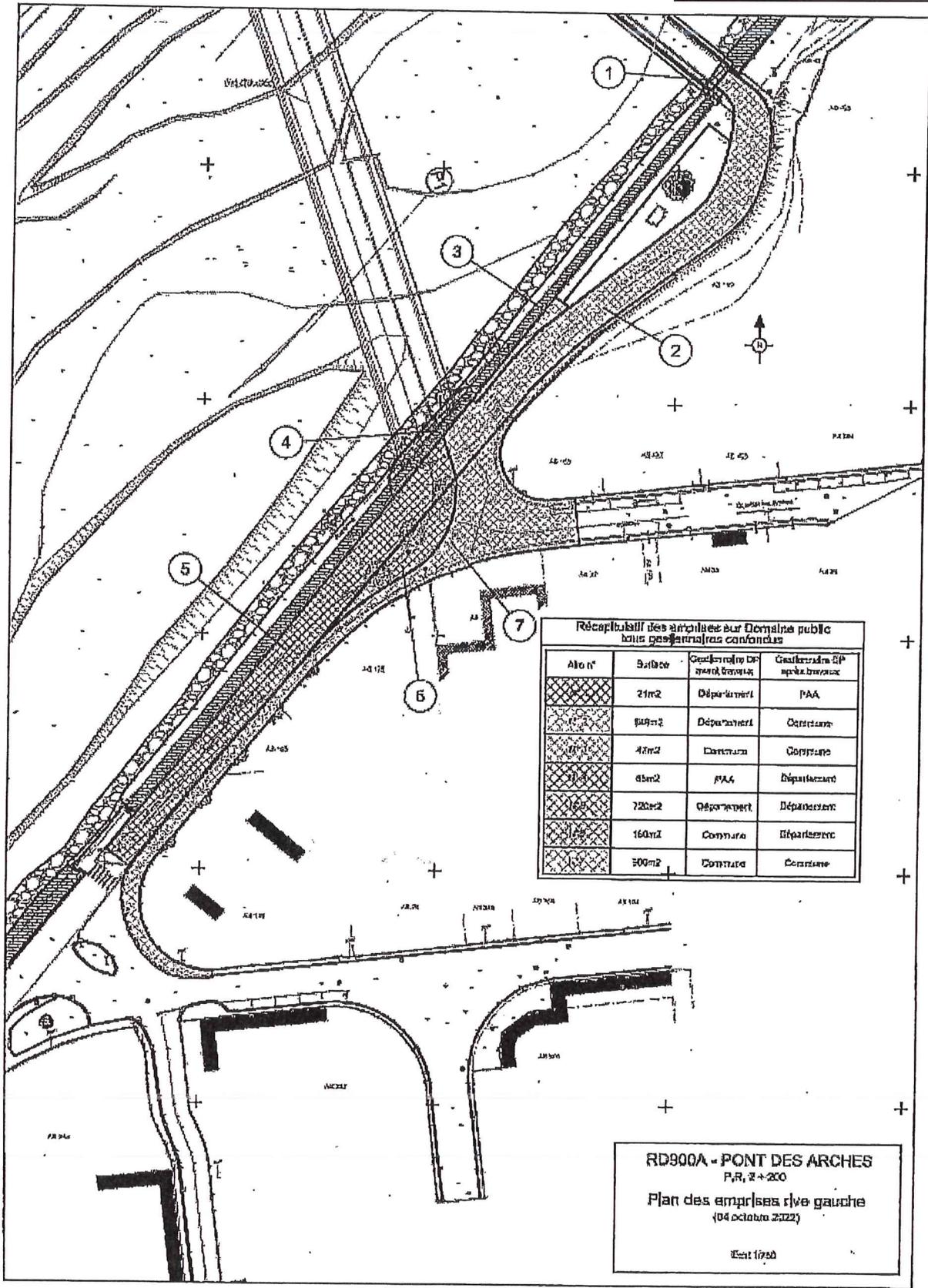
La Maire de Digne les Bains

Patricia GRANET BRUNELLO

Envoyé en préfecture le 05/06/2023  
Reçu en préfecture le 05/06/2023  
Publié le 05/06/2023  
ID : 004-210400701-20230530-30MAI202302-DE



Annexe1 :



**RD900A - PONT DES ARCHES**  
 P.R. 2+200  
 Plan des emprises rive gauche  
 (04 octobre 2022)  
 Esc. 1/250

EXTRAIT

Du registre des délibérations du conseil municipal

\*\*\*\*\*

Année 2023

Séance du 30 mai

SERVICE :

Services Techniques  
Municipaux

N°3

Objet :

Travaux coordonnés  
pour enfouissement  
des réseaux de  
télécommunications  
Avenue Demontzey.  
Opération sous  
mandat

L'an deux mille vingt-trois et le trente du mois de mai, à 18 heures, le conseil municipal de la ville de Digne-les-Bains, régulièrement convoqué le vingt-trois du mois de mai, s'est réuni à l'hôtel de ville, sous la présidence de Madame Patricia GRANET-BRUNELLO, Maire.

Conseillers présents :

GRANET-BRUNELLO Patricia – KUHN Francis - OGGERO-BAKRI Céline - BLANC Michel – THIEBLEMONT Martine - SANCHEZ Pierre - VOLLAIRE Nadine – MOULARD Damien – SERY Marie-José – PIERI Bernard – TEYSSIER Bernard – SOLTANI Boularès – TEYSSIER Eliane – PARIS Mireille – DUMOND Bernard – THOUROUDE Antoine - PEREIRA Georges – CHABALIER Sandrine – MARTINEZ Jérôme – ESTEVE Matthieu – MEZZANO Gérard - ABALHATE Fatima - CHALVET Gilles – MARGUERITTE Françoise – PAIRE Marie-Claude – de SOUZA Benoît – TSALAMLAL Nadia – SAMB Clémence – PRIMITERRA Geneviève.

Etaient représentées :

ARBOUX-TROMEL Corinne par MOULARD Damien  
COULANGE Gwenola par GRANET-BRUNELLO Patricia  
HONNORAT Michelle par CHALVET Gilles

Était absent :

FATIO Léon

Est nommé secrétaire de séance : ESTEVE Matthieu

\*\*\*\*\*

Monsieur BLANC Michel, Adjoint au Maire rapporte à l'assemblée ce qui suit :

Lors de la séance du 6 décembre 2018, le conseil municipal a délibéré et approuvé la convention de mandat n°30.

Cette convention entre la Ville de Digne-les-Bains et le Syndicat D'Energie des Alpes-de-Haute-Provence (SDE04) a été réalisée en application de la loi 85-704 du 12 juillet 1985 et afin de faciliter la coordination du chantier en désignant le SDE04 à la maîtrise d'ouvrage unique des opérations de dissimulation du réseau et d'installation de génie civil de communications électroniques, réalisés en concomitance avec les travaux de dissimulation du réseau de distribution d'électricité sur le secteur du Palais des Congrès. Les travaux et les échéances de paiements participatifs sur trois annuités pour la Ville de Digne-les-Bains ont été réalisés.

Aujourd'hui il est nécessaire de réaliser la deuxième tranche de travaux d'enfouissement du réseau de téléphonie en coordination avec l'enfouissement du réseau électrique sur « l'Avenue Demontzey ».

Madame le Maire dit s'être assurée de l'opportunité et de la faisabilité de l'opération et rappelle le coût prévisionnel du programme qui s'élève à 35 450,50€ TTC ;

Le mode de financement est le suivant :

Montant TTC	<b>35 450,50€ TTC</b>
Participation communale (dont TVA 5908,42 €)	<b>35 450,50€</b>

Il est proposé de confier conformément au Code de la commande Publique relative à la maîtrise ouvrage public et à ses rapports avec la maîtrise d'œuvre privée, au Syndicat D'Energie des Alpes-de-Haute-Provence, par convention, une partie de ses attributions.

Suite à l'exposé ci-dessus, il est demandé au conseil municipal :

- D'approuver le programme de travaux de génie-civil du réseau de téléphonie « Avenue Demontzey »,
- D'approuver la convention de mandat, ci-jointe à établir entre la commune de Digne-les-Bains et le SDE04,
- D'accepter le plan de financement prévisionnel ci-dessus,
- D'autoriser Madame le Maire ou son représentant à suivre cette affaire, notamment à signer la convention de mandat susvisée et tous les documents y afférents,
- D'accepter que la commune s'engage à verser sa participation au SDE04 en quatre annuités et à inscrire d'office la dépense au budget à compter de l'exercice budgétaire correspondant à l'achèvement des travaux.

Envoyé en préfecture le 05/06/2023

Reçu en préfecture le 05/06/2023

Publié le 05/06/2023



ID : 004-210400701-20230530-30MAI202303-DE

Après avoir entendu l'exposé qui précède,  
Après en avoir délibéré,

Envoyé en préfecture le 05/06/2023  
Reçu en préfecture le 05/06/2023  
Publié le 05/06/2023  
ID : 004-210400701-20230530-30MAI202303-DE



*Le conseil municipal,*

**À L'UNANIMITÉ** des membres présents et représentés

**APPROUVE** le programme de travaux de génie-civil du réseau de téléphonie « Avenue Demontzey »,

**APPROUVE** la convention de mandat, ci jointe à établir entre la commune de Digne-les-Bains et le SDE04,

**ACCEPTTE** le plan de financement prévisionnel ci-dessus,

**AUTORISE** Madame le Maire ou son représentant à suivre cette affaire, notamment à signer la convention de mandat susvisée et tous les documents y afférents,

**ACCEPTTE** que la commune s'engage à verser sa participation au SDE04 en quatre annuités et à inscrire d'office la dépense au budget à compter de l'exercice budgétaire correspondant à l'achèvement des travaux.

Pour le maire de Digne-les-Bains  
L'adjoint délégué aux Grands Projets Voirie-Bâtiments

Le secrétaire de séance

BLANC Michel

ESTEVE Matthieu

## **CONVENTION DE MANDAT**

**En application des dispositions de l'article L 2422-5 et L 2422-11 du Code de la commande publique.**

**Numéro : 01-10-02/2023**

**Intitulé : « Enfouissement réseau Orange Avenue Demontzey » - AFF n° 22-0067FT**

**Entre :  
D'une part,**

La Collectivité : Commune de DIGNE-LES-BAINS  
Représentée par son Maire : Madame Patricia GRANET-BRUNELLO

Désignée ci-après par : « la collectivité »

**Et : D'autre part,**

Le Syndicat d'Énergie des Alpes-de-Haute-Provence,  
5, Avenue Bad Mergentheim – CS 40175 – 04995 DIGNE-LES-BAINS Cédex  
Représenté par son Président, Monsieur Robert GAY,  
Désigné ci-après par l'appellation « le SDE04 »

Vu les Statuts du SDE04, modifiés par l'Arrêté Préfectoral n° 2017-216-014 du 4 Août 2017,

Vu la délibération du SDE04 du 31 mars 2017 définissant les échéanciers de remboursement par les communes des dépenses engagées par le SDE04,

Vu la Délibération de la Collectivité en date du .....

- arrétant le programme de travaux coordonnés
- autorisant Madame Le Maire et Monsieur Le Président à signer la Convention entre la Collectivité et le SDE04 ;

Il est exposé ce qui suit :

L'opération de dissimulation des réseaux de distribution publique d'électricité, et l'opération d'enfouissement coordonné des réseaux de télécommunications concernent deux maîtres d'ouvrages :

- le SDE04 pour les travaux sur le réseau de distribution d'électricité ;
- la collectivité pour les travaux d'enfouissement des réseaux de télécommunications.

Le SDE04 a inscrit dans ses statuts, approuvés le 4 Août 2017, la possibilité d'exercer la coordination des travaux de dissimulation de réseaux.

En conséquence, il est convenu ce qui suit :

### **Art.1 : Objet de la convention de mandat**

En application des articles L 2422-5 à L 2422-11 du code de la commande publique et afin de faciliter la coordination du chantier le Syndicat désigne le SDE04 par la présente convention comme maître d'ouvrage unique des opérations de dissimulation du réseau et d'installation d'un génie civil de communications électroniques réalisés en concomitance avec les travaux de dissimulation du réseau de distribution d'électricité relevant de la maîtrise d'ouvrage du SDE04 pour l'opération suivante :

#### **DIGNE-LES-BAINS « Enfouissement réseau Orange Avenue Demontzey »**

La présente convention a pour objet de définir les modalités administratives, techniques et financières de cette opération réalisée sous mandat de maîtrise d'ouvrage unique.

## **Art.2 : Champ d'application de la convention**

### **Modalités particulières concernant les réseaux de télécommunications**

L'article L.222435 du CGCT impose aux opérateurs de communications électroniques de procéder à l'enfouissement coordonné de leur réseau s'il est implanté sur des supports communs au réseau de distribution publique d'électricité faisant l'objet d'une mise en souterrain.

Le SDE 04 est signataire de la convention locale pour l'enfouissement coordonné des réseaux aériens de communications électroniques d'Orange SA et des réseaux aériens de distribution d'électricité établis sur supports communs du 9 septembre 2016 et de son avenant daté du même jour.

## **Art.3 : Répartition des compétences**

### **Phase projet**

#### **Missions du maître d'ouvrage délégué**

- Définition des conditions administratives et techniques selon lesquelles les ouvrages seront étudiés et réalisés ;
- Réalisation des études d'avant-projet ;
- Transmission à la collectivité d'un avant-projet définitif chiffré ;
- Validation par le SDE04 du dossier d'exécution des travaux comprenant toutes les démarches et autorisations administratives nécessaires à l'exécution du projet ;
- Représentation du maître d'ouvrage vis-à-vis des tiers ;

#### **Attributions de la collectivité**

- Approbation des études préliminaires et de l'avant-projet ;

### **Passation des marchés publics**

#### **Mission du maître d'ouvrage délégué**

- Le SDE04 utilise les marchés de travaux et d'études en cours sur le territoire auquel appartient la collectivité. Ces marchés d'électrification comprennent des prestations complémentaires concernant les infrastructures de télécommunications

### **Phase réalisation**

#### **Mission du maître d'ouvrage délégué**

- Organisation et coordination ;
- Contrôle de l'activité des prestataires ;

#### **Attributions de la collectivité**

- Participation aux réunions ;
- Validation de l'avancement des tâches ;

### **Réception des travaux et remise des ouvrages**

#### **Mission du maître d'ouvrage délégué**

- Etablissement d'un procès-verbal de réception des travaux ;
- Etablissement d'un procès-verbal de remise des ouvrages, d'un plan de récolement.  
En cas de réserves, il appartiendra au SDE04 d'établir la mainlevée des réserves et de la signer.
- Présentation d'un bilan financier détaillé ;

Le maître d'ouvrage délégué fournira à la collectivité toutes les pièces justificatives nécessaires à l'intégration dans sa comptabilité des opérations portant sur son patrimoine.

### Attributions de la collectivité

- Approbation des études préliminaires et de l'avant-projet
- Gestion des différentes garanties à compter de la réception des ouvrages
- Intégration des ouvrages dans le patrimoine

### Art.4 : Gestion des ouvrages

Dès que la réception des ouvrages de génie civil des réseaux de télécommunication a été prononcée, la collectivité s'engage à accepter les ouvrages et à en être le seul maître d'ouvrage et gestionnaire à compter de la date du procès-verbal de remise des ouvrages.

### Art.5 : Modalités financières

La collectivité participe financièrement à l'opération conformément aux dispositions de la présente convention et de son annexe financière dans les conditions suivantes :

- Estimation de l'opération : **35 450.50€ TTC**
- Règlement et paiements : le SDE04 règle les acomptes et le décompte définitif aux entreprises, ORANGE prend à sa charge les prestations prévues à l'article 9 de la convention du 9 septembre 2016 modifiées par l'article 2 de l'avenant à la convention du 9 septembre 2016,
- Participation de la collectivité : le montant de la participation de la collectivité aux travaux de génie civil des réseaux de télécommunications est déterminé avec exactitude à la réception du décompte définitif TTC de l'entreprise.
- Modalités de versement de la participation : Le mandant s'engage à rembourser sa participation auprès du SDE04 en **quatre** annuités et à inscrire d'office la dépense au budget à compter de l'exercice budgétaire correspondant à l'achèvement des travaux.

### Art.6 : Durée de la convention

Cette convention prend effet le jour de la signature par les cosignataires et prend fin à la date d'achèvement de toutes les obligations par chacun des deux. Toute modification du projet initial fera l'objet d'un avenant. La présente convention pourra être résiliée d'un commun accord entre les deux parties.

### Art.7 Règlement des différends

Tout différend relatif à l'interprétation ou à l'exécution de la présente convention fera l'objet, à l'initiative de la partie la plus diligente, d'une recherche de conciliation préalablement à toute action contentieuse devant le tribunal administratif compétent.

Le mandataire ne pourra prétendre à aucune rémunération du mandant. Le mandant ne demandera aucune pénalité au mandataire.

Dans le cadre d'une action en justice pour le compte du mandant, le mandataire ne pourra agir en justice qu'après accord express et écrit du mandant. Le mandant supportera l'ensemble des dépenses liées en l'instance qu'il liquidera directement auprès du créancier sur la base d'un état de frais visé par le mandataire.

Le..... à .....

Pour la collectivité  
Le mandant  
Le Maire,  
Patricia GRANET-BRUNELLO

Pour le SDE04  
Le mandataire  
Pour Le Président  
Le Directeur,  
Stéphane CAPECCHI





## ANNEXE FINANCIERE

Numéro : 01-10-02/2023

Intitulé : DIGNE-LES-BAINS « Enfouissement réseau Orange Avenue Demontzey » - AFF n° 22-0067FT

### TRAVAUX D'ENFOUISSEMENT DES RESEAUX ORANGE

Montant estimatif des travaux	Participation collectivité	Nombre d'annuités
35 450,50 € TTC	35 450,50 € TTC	4

Le Maire,  
Patricia GRANET-BRUNELLO

Pour Le Président  
Le Directeur,  
Stéphane CAPECCHI



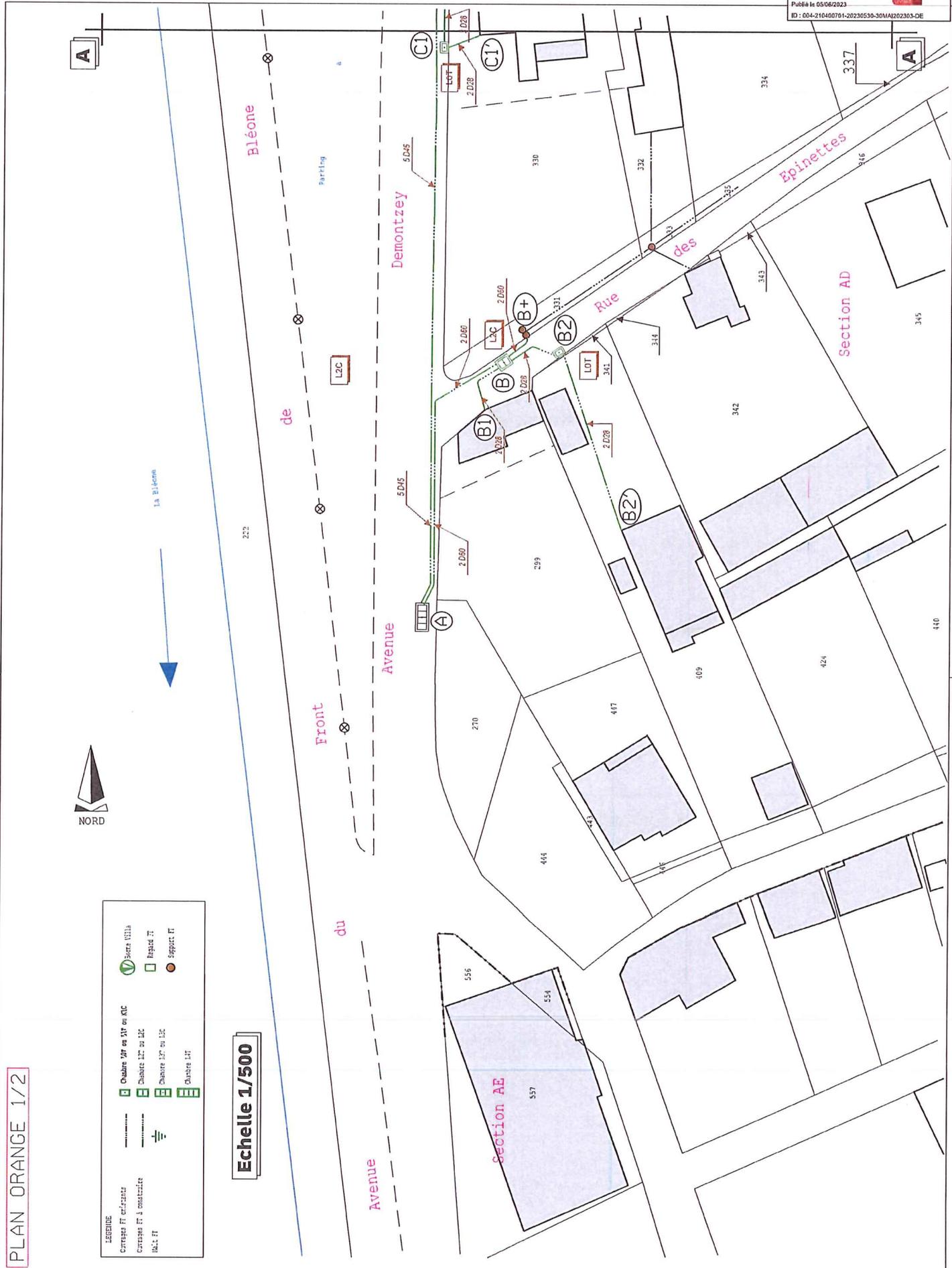


**LEGENDE**

	Châssis Fr. en façade		Borne Villa
	Châssis Fr. à construire		Chambre 127 en LDC
	Mât. Fr.		Chambre 137 en LDC
			Chambre 147
			Support Fr.

**Echelle 1/500**

PLAN ORANGE 1/2



SYNDICAT D'ENERGIES DU 04  
 DIGNÉ LES BAINS  
 ENFOUSSEMENT COORDONNE DES RESEAUX ORANGE

Cegelec  
 MANOSQUE

N 04 - 46

Le 12-12-22

Aff. :





EXTRAIT  
Du registre des délibérations du conseil municipal

\*\*\*\*\*

Année 2023

Séance du 30 mai

SERVICE FINANCES

N°4

**Objet :**

Etude de  
maîtrise d'œuvre  
pour la  
rénovation  
énergétique BBC  
réno d'un  
bâtiment  
communal  
(gendarmerie) :  
demande de  
subvention

L'an deux mille vingt-trois et le trente du mois de mai, à 18 heures, le conseil municipal de la ville de Digne-les-Bains, régulièrement convoqué le vingt-trois du mois de mai, s'est réuni à l'hôtel de ville, sous la présidence de Madame Patricia GRANET-BRUNELLO, Maire.

**Conseillers présents :**

GRANET-BRUNELLO Patricia – KUHN Francis - OGGERO-BAKRI Céline - BLANC Michel – THIEBLEMONT Martine - SANCHEZ Pierre - VOLLAIRE Nadine – MOULARD Damien – SERY Marie-José – PIERI Bernard – TEYSSIER Bernard – SOLTANI Boularès – TEYSSIER Eliane – PARIS Mireille – DUMOND Bernard – THOUROUDE Antoine - PEREIRA Georges – CHABALIER Sandrine – MARTINEZ Jérôme – ESTEVE Matthieu – MEZZANO Gérard - ABALHATE Fatima - CHALVET Gilles – MARGUERITTE Françoise – PAIRE Marie-Claude – de SOUZA Benoît – TSALAMLAL Nadia – SAMB Clémence – PRIMITERRA Geneviève.

**Étaient représentées :**

ARBOUX-TROMEL Corinne par MOULARD Damien  
COULANGE Gwenola par GRANET-BRUNELLO Patricia  
HONNORAT Michelle par CHALVET Gilles

**Était absent :**

FATIO Léon

Est nommé secrétaire de séance : ESTEVE Matthieu

\*\*\*\*\*

Michel BLANC, adjoint au maire, rapporte à l'assemblée ce qui suit :

Dans le cadre de son plan municipal d'optimisation et de transition énergétiques adopté par délibération n°3 du 8 novembre 2022, il est prévu la réalisation de travaux de rénovation thermique des bâtiments municipaux.

Ainsi, la commune souhaite engager dans un premier temps la rénovation énergétique du casernement de gendarmerie MDC Béal, sise avenue Georges Pompidou/rue du 19 mars 1962, comprenant 3 bâtiments d'habitation et 4 maisons.

Pour ce faire, la commune souhaite se faire assister par un maître d'œuvre dont la mission consistera en :

- une mission de base : études de diagnostic, études d'avant-projet (APS, APD), études de projet (PRO-DCE), audit bilan énergétique, relevé des existants (REL) ;
- et des tranches conditionnelles correspondant à l'assistance pour la passation

Envoyé en préfecture le 05/06/2023

Reçu en préfecture le 05/06/2023

Publié le 05/06/2023

ID : 004-210400701-20230530-30MAI202304-DE



des contrats de travaux, visa des études d'exécution et de synthèse, direction de l'exécution des contrats de travaux, assistance aux opérations de réception.

L'ensemble de la mission de maîtrise d'œuvre est estimé à 200 000 € HT.

Celle-ci peut faire l'objet d'une demande de subvention auprès du Conseil régional au titre du dispositif « Communes de demain ». Dans ce cadre, le plan de financement prévisionnel est le suivant :

	Montant HT	Participation
Conseil régional Provence Alpes Côte d'Azur	100 000 €	50%
Autofinancement	100 000 €	50%
Total	200 000 €	100 %

Aussi, il vous est proposé :

- d'adopter le plan de financement ci-dessus,
- d'autoriser le maire ou son représentant à solliciter une subvention de 100 000 € auprès du Conseil régional Provence Alpes Côte d'Azur,
- d'autoriser le maire ou son représentant à signer tout document afférent à cette affaire.

Après avoir entendu l'exposé qui précède,

Après en avoir délibéré,

Le conseil municipal,

À L'UNANIMITÉ des membres présents et représentés

- **ADOpte** le plan de financement ci-dessus,
- **Autorise** le maire ou son représentant à solliciter une subvention de 100 000 € auprès du Conseil régional Provence Alpes Côte d'Azur,
- **Autorise** le maire ou son représentant à signer tout document afférent à cette affaire.

Pour le maire de Digne-les-Bains  
l'adjoint délégué

Francis KUHN



Le secrétaire de séance

Matthieu ESTEVE

EXTRAIT  
Du registre des délibérations du conseil municipal

\*\*\*\*\*

L'an deux mille vingt-trois et le trente du mois de mai, à 18 heures, le conseil municipal de la ville de Digne-les-Bains, régulièrement convoqué le vingt-trois du mois de mai, s'est réuni à l'hôtel de ville, sous la présidence de Madame Patricia GRANET-BRUNELLO, Maire.

Année 2023

Séance du 30 mai

SERVICE : Musées

**Conseillers présents :**

GRANET-BRUNELLO Patricia – KUHN Francis - OGGERO-BAKRI Céline - BLANC Michel – THIEBLEMONT Martine - SANCHEZ Pierre - VOLLAIRE Nadine – MOULARD Damien – SERY Marie-José – PIERI Bernard – TEYSSIER Bernard – SOLTANI Boularès – TEYSSIER Eliane – PARIS Mireille – DUMOND Bernard – THOUROUDE Antoine - PEREIRA Georges – CHABALIER Sandrine – MARTINEZ Jérôme – ESTEVE Matthieu – MEZZANO Gérard - ABALHATE Fatima - CHALVET Gilles – MARGUERITTE Françoise – PAIRE Marie-Claude – de SOUZA Benoît – TSALAMLAL Nadia – SAMB Clémence – PRIMITERRA Geneviève.

N°5

**Objet :** donation  
d'un ensemble  
d'objets  
ethnographiques

**Étaient représentées :**

ARBOUX-TROMEL Corinne par MOULARD Damien  
COULANGE Gwenola par GRANET-BRUNELLO Patricia  
HONNORAT Michelle par CHALVET Gilles

**Était absent :**

FATIO Léon

Est nommé secrétaire de séance : ESTEVE Matthieu

\*\*\*\*\*

Madame Martine Thiéblemont rapporte à l'assemblée ce qui suit :

Musée de France, maison d'écrivain, la Maison Alexandra David-Neel abrite aussi bien dans ses collections un fonds photographiques, des œuvres d'arts asiatiques, que des objets ethnographiques orientaux et occidentaux.

Madame Monique Rivat, sœur de Jean-Paul Claudon admirateur de l'œuvre et de la vie d'Alexandra David-Neel, souhaite faire don à la ville de Digne-les-Bains d'un ensemble d'objets rapportés par son frère lors de ses voyages en Asie et notamment au Sikkim.

Ces objets comprenant essentiellement des *vajra*, des moulins à prières, des *kukri* (voir liste complète en pièce-jointe), s'intégreraient de façon cohérente au sein de la collection de la Maison Alexandra David-Neel et la complèteraient.

De plus, les ouvrages proposés (en particulier ceux de Giuseppe Tucci, grand orientaliste italien qui a mené plusieurs expéditions au Tibet et au Népal) rejoindraient la bibliothèque contemporaine et scientifique du musée de la



Maison Alexandra David-Neel et pourraient être utilisés par les médiatrices lors de la conception de visites guidées ou d'ateliers à destination des publics en lien avec leurs thématiques.

La Maison Alexandra David-Neel s'engage à :

Respecter la loi n°2002-5 du 4 janvier 2002 relative aux musées de France.

N'apporter aucune modification de nature à dénaturer ces œuvres

Cet ensemble sera intégré dans les collections de la Maison Alexandra David-Neel.

Après avoir entendu l'exposé qui précède,

Après en avoir délibéré,

*Le conseil municipal,*

**À L'UNANIMITÉ** des membres présents et représentés

**APPROUVE** la donation d'ensemble d'objets ethnographiques, accepte cette donation et autorise Mme le Maire ou son représentant à signer tous les documents y afférents

Pour le maire de Digne-les-Bains  
l'adjointe déléguée

Mme Martine Thiéblemeont

Le secrétaire de séance

ESTEVE Matthieu

Envoyé en préfecture le 05/06/2023

Reçu en préfecture le 05/06/2023

Publié le 05/06/2023



ID : 004-210400701-20230530-30MAI202305-DE

Image	Titre	Designation	Matériaux	Description	Dimensions	Provenance	Valeur	Datation
	Roue de la vie	Tangka	Peinture sur toile avec encadrement textile : brocarts bleus et deux cabochons	Au centre de la roue sont représentés : le cochon, le serêt et le coq.	Peinture : 71/49cm Avec encadrement : 140/93cm			
	Mandala	Tangka	Peinture sur toile avec encadrement textile : brocarts bleus et deux cabochons	Tangka présentant un mandala	Peinture : 55/57cm Avec encadrement : 117/93cm			
	1 : lampe à beurre x3 2 : moulin à prière x1 3 : coupe orationnelle x1 4 : clochette x1	Ensemble pièces liturgiques	Laiton sculpté	6 pièces liturgiques (cloche en métal sculpté Dri-bu...)	1 : 9cm 2 : 26cm 3 : 9,5cm 4 : 16cm			
	2 hautbois	Trompettes	bois sculpté cuivre et pierres	2 hautbois avec pierres incrustées	48cm			
	3 poignards	Poignards	Métal, cuir et bois	3 couteaux avec manche en bois et métal et fourreaux décorés d'incrustations et de gravures	41 cm 28cm 25 cm			
	Trompe x1 Bols x6 Dordje x2 Couteau voyage avec 2 baguettes	Ensemble pièces liturgiques	Métal sculpté, bois noir	10 pièces dont une trompette, trois bols, deux dordje...	52cm 27,5cm			
	Moulin à prières	Moulin à prières	Laiton et bois	Moulin à prières avec un manche en bois sombre posé sur un socle en bois également	41cm			
	Reliquaire	Reliquaire	Métaux	Reliquaire sculpté et incrusté (enlever le bouddha et l'étui)	19x14,5x7cm			
	Chorten bougeoir 2 lampes à beurre Dordje	Ensemble pièces liturgiques	Métaux	6 pièces (enlever la roue de la vie et le rosaire) en métal sculpté	8,5cm 14cm 14cm 16cm			
	Aiguillette d'apparat	Aiguillette	Métal, textile et plume de paon	Aiguillette en métal décorée de textiles colorés sur laquelle est fixée une plume de paon (enlever les autres pièces)	21cm			
	"Architecture de l'Himalaya" - Manfred Gerner	Livre						
	"Tibet" - Collectif (PML Editions)	Livre						
	"Bhoutan, royaume d'Himalaya" - Alain Chenevère	Livre						
	"Tibétains en Himalaya" - Gilbert Leroy	Livre						
	"Le bouddhisme tantrique Indo-tibétain ou Véhicule de Diamant" - Robert Sallay	Livre						
	"Les religions du Tibet et de la Mongolie" - Giuseppe Tucci & Walther Helwig	Livre						
	"La Voie du Tantra : Art-Science - Rituel" - AJR Moohejee & Madhu Khanna	Livre						
	"Archaeologia Mundi : Tibet" - Giuseppe Tucci	Livre						
	"Le Tibet : une civilisation blessée" - Françoise Pommarot	Livre						
	"Dalai-lama : enseignements essentiels" - Dalai-lama (Editions Albin Michel)	Livre						
	"Le bouddhisme secret du tantrisme japonais" - Pierre Rambach	Livre						
	Tibet le pays sacrifié Claude Arpi	Livre						
	"Himalaya continent secret" Michel Peissel	Livre						



EXTRAIT

Du registre des délibérations du conseil municipal

\*\*\*\*\*

L'an deux mille vingt-trois et le trente du mois de mai, à 18 heures, le conseil municipal de la ville de Digne-les-Bains, régulièrement convoqué le vingt-trois du mois de mai, s'est réuni à l'hôtel de ville, sous la présidence de Madame Patricia GRANET-BRUNELLO, Maire.

Année 2023

Séance du 30 mai

SERVICE : Archives  
communales

Conseillers présents :

GRANET-BRUNELLO Patricia – KUHN Francis - OGGERO-BAKRI Céline - BLANC Michel – THIEBLEMONT Martine - SANCHEZ Pierre - VOLLAIRE Nadine – MOULARD Damien – SERY Marie-José – PIERI Bernard – TEYSSIER Bernard – SOLTANI Boularès – TEYSSIER Eliane – PARIS Mireille – DUMOND Bernard – THOUROUDE Antoine - PEREIRA Georges – CHABALIER Sandrine – MARTINEZ Jérôme – ESTEVE Matthieu – MEZZANO Gérard - ABALHATE Fatima - CHALVET Gilles – MARGUERITTE Françoise – PAIRE Marie-Claude – de SOUZA Benoît – TSALAMLAL Nadia – SAMB Clémence – PRIMITERRA Geneviève.

N° 6

Etaient représentées :

ARBOUX-TROMEL Corinne par MOULARD Damien  
COULANGE Gwenola par GRANET-BRUNELLO Patricia  
HONNORAT Michelle par CHALVET Gilles

**Objet :**  
Dénominations de  
voies et d'un  
équipement  
sportif

Était absent :

FATIO Léon

Est nommé secrétaire de séance : ESTEVE Matthieu

\*\*\*\*\*

Martine THIEBLEMONT rapporte à l'assemblée ce qui suit :

Afin d'honorer la mémoire de personnalités qui ont marqué la vie de notre cité et qui nous ont quitté ces dernières années, il vous est proposé de dénommer deux voies et l'équipement sportif suivants :

- **Allée Élise AUSSET :**

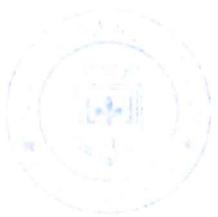
Allée piétonne du parc Louis Jouvot, séparant le parc proprement dit d'un terrain avec des jeux d'enfant, et située près de son domicile.

Élise Ausset (1926-2022) s'est engagée très jeune dans la Résistance contre l'occupant avec sa famille, installée à Saint-Jurson. Jusqu'à la fin de sa vie, elle s'est impliquée avec discrétion mais ténacité dans le travail de mémoire en participant aux cérémonies et aux collectes du Souvenir Français, en entretenant des stèles, comme celle de La Braise.

- **Allée Marie-Françoise BRUNEL :**

À Courbons, depuis la place du Cercle, allée piétonne desservant un des lavoirs du village.

Cet accès en pente est l'objet d'un chantier patrimoine citoyen et pédagogique mené depuis 2020 par la Ville et l'Association pour les Résidents de Courbons, avec les élèves du lycée des métiers Beau de Rochas, visant à l'aménager en calade. Ce travail de la jeunesse pour notre patrimoine rendait particulièrement



Envoyé en préfecture le 05/06/2023

Reçu en préfecture le 05/06/2023

Publié le 05/06/2023

ID : 004-210400701-20230530-30MAI202306-DE



heureuse Marie-Françoise Brunel (1941-2021), déléguée départementale de la Fondation du Patrimoine durant plus de 20 ans, après une carrière de médecin phlébologue.

- **Stade des Arches Francis AUZET :**

Cet équipement sportif est situé dans le quartier où Francis Auzet (1934-2020) a vécu. Enseignant, il a été une figure emblématique du monde sportif dignois en développant le sport scolaire, en dirigeant le Rugby-Club Dignois et en suivant l'actualité sportive en tant que correspondant de presse.

Enfin, il vous est proposé de modifier la dénomination de la rue Théodule RIBOT en y donnant le nom de **Rue René RIBOT :**

À Gaubert, cette rue dessert un lotissement, lieu-dit Les Écoles.

René Ribot (1905-1990) était entrepreneur de travaux publics. Investi dans la vie sportive dignoise, il a été un des fondateurs du Rugby-Club Dignois en 1948 et son premier président.

Les familles concernées ont donné leur accord.

Ceci exposé, je vous demande d'approuver ces dénominations.

Après avoir entendu l'exposé qui précède,

Après en avoir délibéré,

*Le conseil municipal,*

**À L'UNANIMITÉ** des membres présents et représentés

**APPROUVE** ces dénominations.

Pour le maire de Digne-les-Bains,  
l'adjointe déléguée



THIEBLEMONT Martine

Le secrétaire de séance,



ESTEVE Matthieu

EXTRAIT  
Du registre des délibérations du conseil municipal

\*\*\*\*\*

Année 2023

Séance du 30 mai

SERVICE : EDUCATION

N° 07

**Objet :**  
RESTAURATION  
SCOLAIRE ET  
MUNICIPALE  
RENOUVELLEMENT  
DE LA DELAGATION  
DE SERVICE PUBLIC

L'an deux mille vingt-trois et le trente du mois de mai, à 18 heures, le conseil municipal de la ville de Digne-les-Bains, régulièrement convoqué le vingt-trois du mois de mai, s'est réuni à l'hôtel de ville, sous la présidence de Madame Patricia GRANET-BRUNELLO, Maire.

**Conseillers présents :**

GRANET-BRUNELLO Patricia – KUHN Francis - OGGERO-BAKRI Céline - BLANC Michel – THIEBLEMONT Martine - SANCHEZ Pierre - VOLLAIRE Nadine – MOULARD Damien – SERY Marie-José – PIERI Bernard – TEYSSIER Bernard – SOLTANI Boularès – TEYSSIER Eliane – PARIS Mireille – DUMOND Bernard – THOUROUDE Antoine - PEREIRA Georges – CHABALIER Sandrine – MARTINEZ Jérôme – ESTEVE Matthieu – MEZZANO Gérard - ABALHATE Fatima - CHALVET Gilles – MARGUERITTE Françoise – PAIRE Marie-Claude – de SOUZA Benoît – TSALAMLAL Nadia – SAMB Clémence – PRIMITERRA Geneviève.

**Etaient représentées :**

ARBOUX-TROMEL Corinne par MOULARD Damien  
COULANGE Gwenola par GRANET-BRUNELLO Patricia  
HONNORAT Michelle par CHALVET Gilles

**Était absent :**

FATIO Léon

Est nommé secrétaire de séance : ESTEVE Matthieu

\*\*\*\*\*

Monsieur Pierre SANCHEZ rapporte à l'assemblée ce qui suit :

La présente procédure est passée en application du code de la commande publique, et des articles L1411-1 et suivants et R1411-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

Par délibération du conseil municipal n° 7 du 8 novembre 2022, le conseil municipal a autorisé Madame le Maire à valider le lancement de la consultation pour le futur contrat de concession pour la gestion du service de restauration scolaire.

Pour ce faire, la commune a formé un groupement de commandes dont elle est le coordonnateur avec les collectivités publiques suivantes :

- Le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de la Commune de Digne-les-Bains
- L'EPCI Provence Alpes Agglomération
- Le collège Maria BORRELY (compétence scolaire du Conseil départemental)
- L'établissement régional IFAC Provence Alpes Agglomération.

Envoyé en préfecture le 05/06/2023

Reçu en préfecture le 05/06/2023

Publié le 05/06/2023

ID : 004-210400701-20230530-30MAI202307-DE



Pour rappel, voici le déroulement de la mise en place de cette délégation de service public :

Le 21 mars 2022 : avis du Comité technique Paritaire

Le 5 avril 2022 : saisine de la Commission Consultative des Services Publics Locaux (délibération N°13)

Le 1<sup>er</sup> juin 2022 : avis de la Commission Consultative des Services Publics Locaux

Le 8 novembre 2022 : lancement de la procédure de publicité (délibération n°7)

Le 7 décembre 2022 : envoi de la publicité sur les différents journaux (BOAMP, JOUE, marchés publics.info)

Conformément à l'article R3123-14 du code de la commande publique l'autorité concédante a opté pour une date limite de réception des candidatures et des offres le 23 février 2023.

Conformément au **Décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 relatif aux contrats de concession**, la commission de délégation de service public s'est réunie le 27 février 2023 et a procédé à l'ouverture d'une seule offre : ELRES. Après examen, la candidature de la société ELRES a été admise. Elle a ensuite pris connaissance du rapport d'analyse et émis un avis favorable pour engager les négociations avec la société ayant déposé l'offre.

La 1<sup>ère</sup> séance de négociation a eu lieu le 16 mars 2023, en présence des représentants de la société ELRES

Une deuxième réunion de négociation s'est tenue le 29 mars 2023

La date de remise de l'offre finale a été fixée le 7/04/2023 à 12 heures.

Au vu de l'analyse des offres, il a été décidé de retenir l'offre de la société ELRES

En vertu de l'article L3124-5 du code de la commande publique, le contrat est attribué au soumissionnaire qui a présenté la meilleure offre au regard de l'avantage économique global sur la base de plusieurs critères objectifs, précis et liés à l'objet du contrat de concession ou à ses conditions d'exécution.

Considérant l'augmentation du coût des matières premières et des fluides, la fin de mise à disposition de deux agents et l'exigence qualitative du cahier des charges, la proposition financière ; bien que plus élevée que le contrat précédent ; apparait cohérente.

#### **Ayant entendu l'exposé qui précède, il vous est proposé :**

- De vous prononcer favorablement et d'autoriser Madame le Maire ou son représentant à signer tout document se rapportant à cette concession de service public avec la société ELIOR agissant sous le nom commercial « ELREST ».
- De valider le projet de contrat s'y rapportant figurant en annexe du présent rapport.

Après avoir entendu l'exposé qui précède,  
Après en avoir délibéré,

*Le conseil municipal,*

**À L'UNANIMITÉ** des membres présents et représentés

**AUTORISE** Madame le Maire ou son représentant à signer tout document se rapportant à cette concession de service public avec la société ELIOR agissant sous le nom commercial « ELREST ».

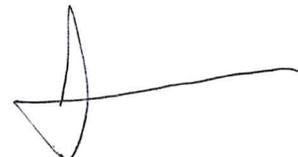
**VALIDE** le projet de contrat s'y rapportant figurant en annexe du présent rapport.

Pour le maire de Digne-les-Bains  
l'adjoint délégué



SANCHEZ Pierre

Le secrétaire de séance



ESTEVE Matthieu



---

# COMMUNE DE DIGNE-LES-BAINS

(GROUPEMENT DE COMMANDES)

## CONCESSION DE RESTAURATION ANALYSE DES OFFRES FINALES

Votre contact :

Pascal FOUREZ

Directeur de mission restauration

[pascal.fourez@spqr-conseil.fr](mailto:pascal.fourez@spqr-conseil.fr)

07 45 06 29 07

## SOMMAIRE

1	PREAMBULE.....	3
2	ANALYSE DE L'OFFRE .....	5
2.1	Critère technique.....	5
2.1.1	Sous critère 1 : Organisation du service concédé.....	5
2.1.2	Sous critère 2 : Qualité de l'offre alimentaire .....	6
2.1.3	Sous critère 3 : Evaluation de la politique d'achat spécifique au contrat .....	7
2.1.4	Sous critère 4 : Méthodologie et outils d'échanges avec la commune durant l'exécution .....	8
2.1.5	Sous critère 5 : Démarche sanitaire et de développement durable .....	9
2.1.6	Notation critère technique.....	9
2.2	CRITERE 2 : QUALITE FINANCIERE DE L'OFFRE .....	10
2.2.1	Notation.....	11
2.3	CRITERE 3 : LES ENGAGEMENTS EN MATIERE DE DEVELOPPEMENT DURABLE.....	12
2.3.1	Sous-critère 1 : Gestion durable de l'équipement .....	12
2.3.2	Sous-critère 2 : Entretien des locaux.....	12
2.3.3	Sous-critère 3 : Logistique .....	12
2.3.4	Sous-critère 4 : Démarche environnementale de l'entreprise.....	12
2.3.5	Sous-critère 5 : Insertion .....	13
2.3.6	Sous-critère 6 : Dons.....	13
2.3.7	Notation critère développement durable et politique RSE.....	13
3	NOTATION GLOBALE.....	14
3.1	SYNTHESE DE CHAQUE CRITERES .....	14
3.1.1	Critère 1 : Qualité technique de l'offre .....	14
3.1.2	Critère 2 : Qualité financière de l'offre.....	14
3.1.3	Critère 3 : Engagements en matière de développement durable.....	14
3.2	NOTE GLOBALE .....	14

## 1 PREAMBULE

La commune de Digne-les-Bains, par délibération en date du 8 novembre 2022 a décidé de relancer une procédure de mise en concurrence pour la gestion de son service de restauration scolaire et municipale en concession de service public.

La commune dispose d'une cuisine centrale et de quatre cuisines satellites, les livraisons sont effectuées en liaison chaude.

C'est au travers d'un groupement de commande dont la commune de Digne-les-Bains est coordinatrice que la présente consultation s'inscrit.

Ce groupement se compose des personnes publiques suivantes :

- La Commune de Digne-les-Bains
- Le Centre Communal d'Actions Sociales (CCAS) de la Commune de Digne-les-Bains
- L'EPCI Provence Alpes Agglomération
- Le collège Borrelly (compétence scolaire du Conseil départemental)
- L'établissement régional IFAC Provence Alpes Agglomération

Ce contrat de concession de service public prendra effet le **7 juillet 2023** avec le concessionnaire choisi dans le cadre de la procédure de sélection.

La date limite de remise des candidatures et offres a été fixée au : **jeudi 9 février 2023 à 12h**

**1 seul pli** a été reçu, celui de la société ELRES, qui a été admise à présenter une offre.

Une première séance de négociations a eu lieu entre la commune de Digne-les-Bains et la société ELRES le 16 mars 2023 puis une seconde séance a été organisée le 29 mars 2023.

Le présent rapport a pour objectif d'analyser l'offre finale du candidat ELRES.

## Notation des offres

Conformément à l'article 2.2 du Règlement de Consultation, l'offre retenue sera celle étant considérée comme économiquement la plus avantageuse, au regard des critères énoncés ci-dessous :

- **Valeur technique de l'offre : 50%**
  - *Organisation du service ;*
  - *Qualité de l'offre alimentaires : menus, produits utilisés, niveau de fabrication maison sur la cuisine centrale ;*
  - *Evaluation de la politique d'achats spécifique au contrat ;*
  - *Méthodologie et outils d'échanges avec la commune durant l'exécution ;*
  - *Démarche sanitaire et de développement durable.*
  
- **Qualité financière de l'offre au regard du Compte d'exploitation prévisionnel (CEP) : 40 %.**
  - *Critère du prix ;*
  - *Critère de la redevance ;*
  - *Cohérence et pertinence du compte d'exploitation prévisionnel.*
  
- **Les engagements pris en matière de développement durable : 10 %.**
  - *Gestion durable de l'équipement ;*
  - *Entretien des locaux ;*
  - *Logistique ;*
  - *Démarche environnementale de l'entreprise ;*
  - *Insertion ;*
  - *Dons, ....*

La note globale est ensuite obtenue en faisant la somme de la note relative à la qualité technique de l'offre, de la note au regard des engagements pris en matière de développement durable et de la note financière, toutes trois pondérées.

## 2 ANALYSE DE L'OFFRE

### 2.1 CRITERE TECHNIQUE

#### 2.1.1 Sous critère 1 : Organisation du service concédé

CANDIDAT 1 : ELRES	
Organisation du service	<p><b>Contexte et enjeux :</b> le candidat a bien identifié les attendus des membres groupement avec une équipe dédiée sur site et accompagnée d'une direction régionale basée à Marseille. Il expose des références sur des collectivités similaires.</p> <p><b>Retroplanning :</b> le candidat se positionne en partenaire de la collectivité et expose un retroplanning de 5 semaines avant le commencement du contrat. Le candidat a également indiqué l'avantage de débiter durant la période estivale avec notamment un gérant qui a décalé ses congés.</p> <p><b>Gestion du service :</b> le candidat propose de mettre à la tête du service un chef-gérant cuisinier. Il a été présenté, il est habitant de la commune et travaille au sein de l'entreprise depuis 1991. Le candidat a indiqué anticiper le départ éventuel du chef-gérant qui ne devrait pas arriver durant la période du contrat. Le chef-gérant assure la supervision du service sur les sites satellite de chacun des membres du groupement pendant la durée de la pause méridienne.</p> <p>Le candidat prévoit une continuité de service optimale avec d'une part la mise en place de menus de secours, le rattachement à une cuisine centrale qui peut livrer rapidement mais aussi avec un système de personnel volant non affecté pour des remplacements de longue durée.</p> <p>Le chef-gérant est soutenu par un chef de secteur qui opère les missions de responsable d'exploitation mais basé à la direction régionale. Le chef de secteur est présent toutes les semaines lors du lancement du contrat et est par la suite présent en vue des nécessités. Il a été présenté.</p> <p>Le candidat affecte une diététicienne, déjà en place sur site, qui sera également en charge des encaissements.</p> <p>Après les séances de négociation et afin de prendre en considération les remarques sur la non-affectation du personnel de service les mercredis et les jours de congés scolaires, le candidat indique mettre en œuvre 6 Equivalents Temps Plein. Cela correspond à la liste des personnels à reprendre. Le responsable en poste depuis peu de temps, de statut agent de maîtrise, peut demander son transfert vers le candidat retenu. Elres indique dans ce cas le positionner comme adjoint Production de son propre responsable.</p> <p>Un agent Ville étant réaffecté dans un autre service, il est convenu d'une « revoyure » éventuelle sur la nécessité, ou non, de compléter l'équipe.</p> <p><b>Reprise du personnel :</b> le candidat développe son processus de reprise du personnel avec une réunion de présentation collective et des entretiens individuels. Un plan d'intégration sera mis en œuvre avec notamment une mise à niveau HACCP et une visite médicale.</p> <p><b>Formation :</b> le candidat indique dispenser des formations deux jours par an pour le personnel de cuisine et le personnel de service.</p> <p><b>Règlement de service :</b> il est proposé de manière générique par le candidat, à adapter à la collectivité. Il prend en compte l'exigence de permanences administrative pour les familles. En revanche les indemnités de retard de paiement ne correspondent pas au projet de contrat. Un système simple et digitalisé permet le suivi des participations des familles aux prix du service. L'encaissement est à la charge du concessionnaire ; les impayés éventuels également.</p> <p><b>Vente de repas tiers :</b> le candidat propose de vendre des repas tiers moyennant une redevance de 0,87€ par repas.</p>
	Note

2.1.2 Sous critère 2 : Qualité de l'offre alimentaire

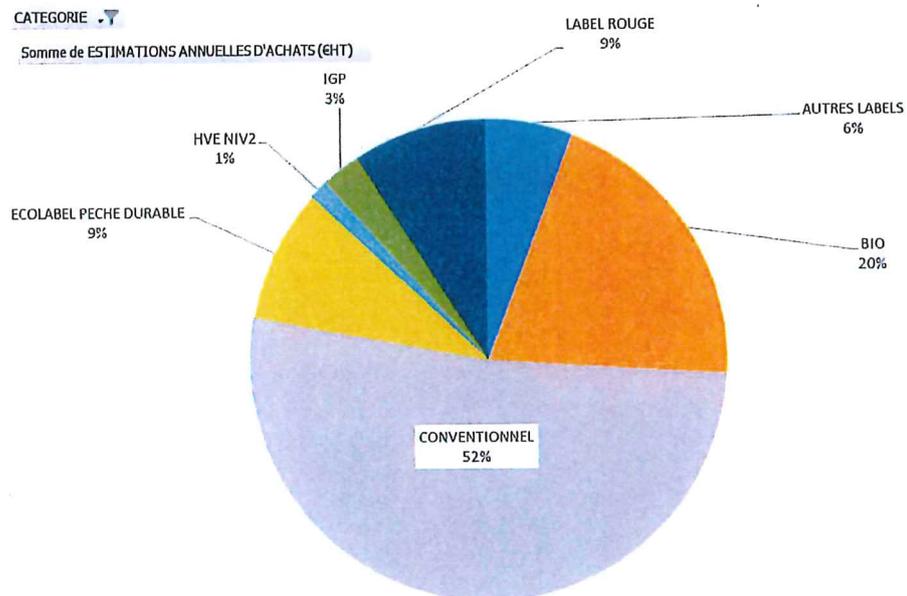
Qualité de l'offre alimentaire	<p>Le candidat s'engage sur le critère du goût et de la conservation de valeurs nutritionnelle notamment par le biais de la cuisson basse température.</p> <p>Le candidat s'engage tant en quantité qu'en qualité au sujet des repas sans viande de sorte à apporter la même quantité de protéines qu'un plat comportant de la viande. Leur liste de recette est intéressante.</p> <p>Repas végétarien : un repas végétarien est présenté chaque semaine dans les menus. Le candidat n'a fourni en revanche qu'une seule fiche de recette végétarienne (Tortis houmous végétarien) et le plat n'atteint pas les 5% de protéines recommandés par portion (3,9%). Le candidat n'a pas remis d'autres recettes dans son offre finale, il conviendra d'assurer une vigilance lors des commissions restauration.</p> <p>Menus : le candidat présente des menus globalement intéressants tant en qualité qu'en fréquence ou pertinence. Des points de vigilance restent à développer notamment sur les menus automne/hiver (2 journées ne comportent pas de composante "féculents" dans les menus et 5 journées sans féculents dans le plan alimentaire). Le candidat propose également 2 poissons sur 5 panés (produit à limiter). Le candidat n'indique pas le plat identifié Protéines/Lipides &lt; 1 indiqué dans la grille de contrôle GEMRCN. Le candidat propose 5 pâtisseries sans fiches recettes ne pouvant pas vérifier le respect du GEMRCN (inférieure à 15% de lipides sinon 3 maximum).</p> <p>Variété : des redondances d'appellations, de produits/types de produits sur un même repas ou dans une même semaine au détriment de la variété. Par ailleurs, certaines garnitures n'ont pas de précisions sur les légumes qui la composent ("Printanière de légumes"). Le candidat présente quelques incohérences comme une « printanière de légumes » dans les menus automne/hiver.</p> <p>Grammages : le candidat s'engage à s'appuyer sur les grammages répondants aux exigences basses du GEMRCN ; ceci en lien avec la réduction du gaspillage alimentaire</p> <p>Repas à emporter : l'offre est complète et satisfaisante</p> <p>Animations : un programme d'animation est proposé : 1 à 2 animations par mois et des ateliers pédagogiques (nutrition &amp; développement durable). Le candidat a pris acte lors de la négociation du principe de laïcité des animations.</p> <p>Repas anallergiques : la politique du groupe ELIOR ne permet pas d'effectuer ce type de prestation, le candidat s'engage en revanche à mettre en place un groupe de travail avec des réunions 2 à 3 fois par an pour accompagner le concédant sur ce sujet.</p>
--------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 2.1.3 Sous critère 3 : Evaluation de la politique d'achat spécifique au contrat

**EGALIM** : Le candidat s'est engagé à respecter la loi EGAlim. Le plan de diversification des protéines présenté engage le candidat à abandonner l'approvisionnement en produits issus de l'agro-alimentaire au profit de recette maison (6 repas par an l'année 1 contre 0 l'année 5).

**SIQO** : le candidat s'engage sur de nombreux critères de qualité dont veau/bœuf/agneau origine France, porc Bleu Blanc Cœur et volaille Label Rouge, poisson MSC, un choix de produits laitiers pour moitié en Bio ;

**BIO** : le candidat s'engage à 100% de fruits Bio ou labélisés, 70% de légumes Bio minimum. Le candidat a complété le tableau des approvisionnements en rajouter de lui-même des produits bio comme des féculents, la compote, des yaourts, les œufs ...



Evaluation de la politique d'achat spécifique au contrat

**Local** : le candidat propose des approvisionnements locaux.

- Le candidat s'engage à intégrer 30% de produits locaux dans les menus jusqu'à atteindre 40% en fin de contrat.
- Le candidat s'engage à ce que 10% des produits bio soient locaux et de saison dès le début du contrat
- Le candidat a mis en avant dans son offre finale sa méthodologie pour développer des partenariats locaux auprès des producteurs du territoire
- Après négociation le candidat s'est également engagé sur la saisonnalité des produits.
- Le candidat s'engage à mettre à disposition d'un groupe de travail ses ressources internes avec des réunions 3 fois par an pour accompagner le concédant sur ce sujet.

**Pain** : le candidat propose du pain artisanal local

Note

9

## 2.1.4 Sous critère 4 : Méthodologie et outils d'échanges avec la commune durant l'exécution

<p>Communication et échanges avec le concédant</p>	<p><b>Communication convives et familles</b> : le candidat a développé une application regroupant l'ensemble des informations nécessaires et notamment les informations nutritionnelles, elle est également utilisée pour les commandes et la facturation. Toutefois une version classique de transmission de l'information sera également gardée. Ils proposent également de mettre en place une enquête de satisfaction. Le candidat expose un plan de communication pour les familles (menus, nutriscore, qualité des produits).</p> <p><b>Communication sur les allergènes</b> : le candidat a indiqué mettre en place sur son outil de communication la présence des 14 allergènes à caractère obligatoire afin de permettre aux familles d'anticiper les menus. Une indication sur place sera également effectuée. A ce sujet le concessionnaire s'est engagé à animer un groupe de travail sur les question de la prise en charge des usagers sujettes à allergies.</p> <p><b>Communication avec le concédant</b> : Le candidat développe peu la méthodologie de relation entre lui et le concédant et ne semble pas prendre en compte la singularité d'un groupement de commandes.</p> <p><b>Reporting</b> : le candidat met à disposition des membres du groupement une plateforme connectée pour suivre en transparence les indicateurs. Le personnel des membres du groupement seront formés. Le candidat propose également des tableaux de gouvernance pour suivre les objectifs fixés avec le concédant (alimentaire, qualité et sécurité, gestion du contrat, formation, développement durable ...). Il propose la mise en place du logiciel Elixir.</p> <p><b>Compte rendu annuel</b> : le candidat s'engage à fournir le compte rendu annuel 4 mois après la fin de l'exercice comptable, ce dernier comporte des préconisations pour l'année suivante.</p>
<p>Note</p>	<p>7</p>

## 2.1.5 Sous critère 5 : Démarche sanitaire et de développement durable

Hygiène et développement durable	<p>Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) : il respecte la démarche HACCP et l'ensemble des normes du paquet hygiène (règlement européen). Il repose sur trois piliers :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maitriser la traçabilité et la gestion des non-conformités</li> <li>- Mettre en œuvre la démarche HACCP</li> <li>- Définir les bonnes pratiques d'hygiène</li> </ul> <p>Le candidat met à disposition du personnel un classeur du plan de maitrise sanitaire ainsi qu'un "passeport pour l'hygiène en cuisine centrale" et un guide "Je m'organise" ce dernier est personnalisé pour la cuisine centrale et est remis au personnel dès le démarrage du contrat.</p> <p>Le candidat propose également des plans de nettoyage précis et adaptés à la cuisine centrale.</p> <p>Contrôles : le candidat indique faire auditer deux fois par an la cuisine centrale par un laboratoire accrédité et indépendant portant à la fois sur les locaux et sur les pratiques. Concernant les offices il propose un forfait de trois passages annuels sur chaque site par un laboratoire.</p> <p>Audit interne : le candidat propose également des audits internes avec une fréquence adapter au site</p> <p>Développement durable propre au contrat : utilisation de produits respectueux de l'environnement écolabellisés</p>
Note	8

## 2.1.6 Notation critère technique

Fonctionnement du service concédé	CANDIDAT 1 : ELRES	
	Offre finale	
Organisation du service		7
Qualité de l'offre alimentaire		7
Politique d'achat		9
Communication concédant		7
Hygiène et développement durable		8
<b>TOTAL /50</b>		<b>38</b>
<b>Note rapportée sur 20</b>		<b>15,2</b>

## 2.2 CRITERE 2 : QUALITE FINANCIERE DE L'OFFRE

COMPARATIF SYNTHETIQUE DES CEP	CANDIDAT 1 : ELRES	
	Offre finale durée totale	Ratios / Par repas
Nombre de repas base	505 000	
TOTAL recettes	3 685 635,00 €	7,30 €
Total charges	3 549 477,00 €	7,03 €
Charges de personnel	1 286 020,00 €	34,89% / 2,547 €
Achats	1 623 282,00 €	
<i>Dont fluides</i>	61 685,00 €	1,67% / 0,122 €
<i>Dont alimentaire</i>	1 371 822,00 €	37,22% / 2,716 €
Renouvellement du matériel d'exploitation	82 000,00 €	2,22%
Services extérieurs	294 075,00 €	7,98%
Impôts et taxes	38 811,00 €	1,05%
Frais de structure	127 080,00 €	3,45%
Amortissement	- €	
Redevance	100 000,00 €	2,71%
Résultat d'exploitation	136 158,00 €	3,69%
Résultat (en % des recettes)	3,69%	
% frais de structure	3,45%	
RCAI	136 158,00 €	
Participation des salariés	0,00 €	
Impôts sur les bénéfices		
RESULTAT NET	136 158,00 €	

- Hypothèses de recettes :**

L'hypothèse de recette du candidat est de 3 685 635 euros HT sur les cinq années du contrat de concession. En appliquant l'estimation du nombre de repas fixé à 101 000 par an, le prix moyen par repas est de 7,30€ HT. Pour rappel lors de la phase de consultation, le règlement de consultation estimait la concession à un chiffre d'affaires de 3 305 000 euros sur les cinq ans. Cette différence est principalement due à l'inflation de la part alimentaire dans la construction des prix des repas au BPU.

- Hypothèses de charges :**

- o **Denrées alimentaires :** le candidat consacre un taux d'achat de denrées au-dessus de la moyenne des sites de restauration scolaire. Le taux a évolué au fil des négociations avec la prise en compte des demandes de qualités de produits et de baisses de prix issus de la négociation. Le taux est de 37 % sur l'offre finale. Le coût moyen par repas, en tenant compte des volumes de chaque membre du groupement est de 2.716 €HT soit 2.865 €TTC.

- o **Charges de personnel :** le candidat prévoit une masse salariale brute annuelle chargée de 257K€ sans avoir recours à du personnel intérimaire. Les frais de personnel représentent ainsi 35% du total des charges. Pour rappel, après négociation un ETP a été enlevé

- o **Fluides :** le candidat n'explique pas son montant provisionnel. 0.122 €HT/repas.

- o **Maintenance :** le candidat prévoit un budget de plus de 183K€ de maintenance sur les cinq années du contrat. Après négociation, ce poste est revu à 174K€ annuellement, dont 157.805 €HT au titre de la maintenance réelle et 16.635 €HT au titre de la gestion des déchets.

- o **GER :** Après négociation, le candidat a bien provisionné le GER sur les 5 années du contrat pour un montant annuel de 16 400 euros soit 82.000 sur la durée du contrat.  
Le montant de la provision GER correspond à 2,22% du chiffre d'affaires provisionnel, après discussions lors des négociations, le candidat a fait savoir qu'il ne pouvait pas porter d'investissement supplémentaire.

- o **Analyse des frais de structure :** Le candidat applique 4% de frais de structure, ce qui correspond à une cible basse (entre 4% et 6%). Après négociations, le taux de frais de structure est descendu à 3,45% du Chiffre d'affaires provisionnel.

- o **Analyse de la redevance d'occupation :**

- o Le candidat propose une redevance fixe d'occupation du domaine public de 20 000 euros par an.
- o Il propose également une redevance de 0,87€ par repas tiers vendu

- o **Analyse du résultat d'exploitation :**

- o Le candidat prévoit un résultat d'exploitation de 136 158 € sur la durée du contrat soit 3,69% du montant provisionnel du chiffre d'affaires.

- o **Analyse de l'amortissements :**

- o Le candidat ne prévoit aucun investissement neuf

- Synthèse des prix unitaires :

	Repas crèche	Repas maternelle	Repas élémentaire	Repas collège	Repas A.L.S.H	Repas adultes
Prix HT	6,33 €	6,77 €	7,23 €	8,09 €	6,95 €	8,49 €
TVA (taux en vigueur)	5,50%	5,50%	5,50%	5,50%	5,50%	5,50%
Prix TTC	6,68 €	7,14 €	7,62 €	8,53 €	7,33 €	8,96 €

## 2.2.1 Notation

		CANDIDAT 1 : ELRES
		Offre finale
Prix	Offre la moins disante	
Note		10,00
Redevances	Le candidat propose une redevance d'occupation du domaine public de 20K€ annuel. La redevance représente 2,71% du montant de la concession sur sa durée globale. Le candidat propose également une redevance de 0,87€ pour chaque repas tiers vendu	
Note		9,00
Cohérence CEP	Après négociations, le CEP initial qui semblait peu réaliste a été optimisé. La masse salariale a été optimisée au vu des réalités du service. Certaines lignes du CEP ont été revues à la baisse. Les remises sur achat ont été prises en compte en partie dans le calcul des coûts. Le candidat propose une provision GER de 82 000 euros représentant 2,22% du montant du chiffre d'affaires (compris dans la moyenne entre 2 et 3%). En revanche le candidat ne porte pas d'investissement autre.	
Note		6,00

Critère prix	CANDIDAT 1 : ELRES
	Offre finale
Prix	10,00
Redevance	9,00
CEP	6,00
<b>TOTAL /30</b>	<b>25,00</b>
<b>Note rapportée sur 20</b>	<b>16,7</b>

## 2.3 CRITERE 3 : LES ENGAGEMENTS EN MATIERE DE DEVELOPPEMENT DURABLE

### 2.3.1 Sous-critère 1 : Gestion durable de l'équipement

Gestion durable de l'équipement	<p>Le candidat propose de mettre en place un plan d'allumage sur toute la cuisine et également des doseurs calibrés pour l'utilisation des produits d'entretien.</p> <p>Le candidat propose de la formation et sensibilisation du personnel aux gestes écocitoyens et au développement durable.</p> <p>Le candidat indique mettre en place le tri la collecte et la valorisation des déchets sur la cuisine centrale. Il propose de mettre en place du tri des biodéchets sur les restaurants avec un prestataire mais cela nécessite des investissements. Lors de la réunion de négociation il a indiqué vouloir accompagner la collectivité en ce sens.</p> <p>Le candidat indique privilégier du matériel écoresponsable certifié "écoconception ».</p> <p>Les tenues du personnel sont en fibre citoyenne.</p>
Note	6

### 2.3.2 Sous-critère 2 : Entretien des locaux

Entretien des locaux	<p>Le candidat indique utiliser des produits d'entretien et de lessiviel respectueux de l'environnement écolabellisés.</p> <p>Le candidat n'indique pas de plan de maîtrise de la gestion de l'eau.</p>
Note	7

### 2.3.3 Sous-critère 3 : Logistique

Logistique	<p>Le candidat indique vouloir diminuer le nombre de livraison et augmenter le PML (poids moyen livré), il met en place un calendrier de livraison regroupant les familles de produits.</p> <p>Le candidat indique l'utilisation de bac gastro normes en inox et livraison des sites avec un véhicule respectant la norme européennes EURO6 et les conducteurs formés à l'éco conduite. Un plan de tournées optimisé pour réduire l'utilisation de carburant.</p>
Note	8

### 2.3.4 Sous-critère 4 : Démarche environnementale de l'entreprise

Démarche environnementale de l'entreprise	<p>Le candidat s'efforce à mettre en place des dispositifs d'économie circulaire, des approvisionnements durables et du matériel écoresponsable cependant il n'indique aucune action, ni politique globale, menée à l'échelle nationale ou régionale au nom de l'entreprise</p>
Note	5

## 2.3.5 Sous-critère 5 : Insertion

Insertion	Le candidat indique privilégier l'emploi local avec des partenariats comme pôle emploi et utilise la méthode préconisée par la HALDE (recrutement par simulation).
	Le candidat met en place un processus d'intégration pour chaque nouveau collaborateur et accompagne chacun à son évolution professionnelle.
	Le candidat expose ses partenariats avec des ESAT
Note	8

## 2.3.6 Sous-critère 6 : Dons

Dons alimentaires	Le candidat expose son partenariat avec la fédération française des banques alimentaires au niveau régional
	Le candidat n'explique pas ses actions au niveau du site concédé.
Note	7

## 2.3.7 Notation critère développement durable et politique RSE

Développement durable	CANDIDAT 1 : ELRES	
	Offre finale	
Gestion durable de l'équipement		6
Entretien des locaux		7
Logistique		8
Démarche environnemental		5
Insertion		8
Dons alimentaires		7
<b>TOTAL /60</b>		<b>41</b>
<b>Note rapportée sur 20</b>		<b>13,67</b>

### 3 NOTATION GLOBALE

#### 3.1 SYNTHÈSE DE CHAQUE CRITÈRES

##### 3.1.1 Critère 1 : Qualité technique de l'offre

Fonctionnement du service concédé	CANDIDAT 1 : ELRES	
	Offre finale	
Organisation du service		7
Qualité de l'offre alimentaire		7
Politique d'achat		9
Communication concédant		7
Hygiène et développement durable		8
<b>TOTAL /50</b>		<b>38</b>
<b>Note rapportée sur 20</b>		<b>15,2</b>

##### 3.1.2 Critère 2 : Qualité financière de l'offre

Critère prix	CANDIDAT 1 : ELRES	
	Offre finale	
Prix		10,00
Redevance		9,00
CEP		6,00
<b>TOTAL /30</b>		<b>25,00</b>
<b>Note rapportée sur 20</b>		<b>16,7</b>

##### 3.1.3 Critère 3 : Engagements en matière de développement durable

Développement durable	CANDIDAT 1 : ELRES	
	Offre finale	
Gestion durable de l'équipement		6
Entretien des locaux		7
Logistique		8
Démarche environnemental		5
Insertion		8
Dons alimentaires		7
<b>TOTAL /60</b>		<b>41</b>
<b>Note rapportée sur 20</b>		<b>13,67</b>

#### 3.2 NOTE GLOBALE

NOTATION GLOBALE	
CANDIDAT 1 : ELRES	
Offre finale	
Fonctionnement du service (50%)	15,20
Qualité financière (40%)	16,67
Développement durable (10%)	13,67
<b>NOTE GLOBALE PONDEREE SUR 20</b>	<b>15,63</b>
POSITION	1

A l'issue de l'analyse de l'offre finale, il apparaît que :

→ L'offre de la société ELRES a été optimisée pour répondre aux exigences du groupement de commande. Ces derniers ont amélioré leur offre technique afin de prendre en considération les souhaits de qualité de l'offre alimentaire. De plus, l'offre financière a été revue d'environ 40.000 € entre les 2 tours de négociation, afin d'obtenir une diminution des prix unitaires au BPU.

Par conséquent, il est proposé d'attribuer la DSP au candidat ELRES, et de commencer, conformément à l'article 3.2 du règlement de consultation la mise au point du contrat.

Fin du rapport : 14 pages

Envoyé en préfecture le 05/06/2023

Reçu en préfecture le 05/06/2023

Publié le 05/06/2023

ID : 004-210400701-20230530-30MAI202307-DE



## Digne-les-Bains

---

CONCESSION DE SERVICE PUBLIC DE RESTAURATION

CONTRAT DE CONCESSION

<b>1</b>	<b>PREAMBULE</b>	<b>6</b>
<b>1.1.</b>	<b>Objectifs</b>	<b>6</b>
<b>1.2.</b>	<b>Missions confiées au concessionnaire</b>	<b>7</b>
<b>1.3.</b>	<b>Durée de la concession</b>	<b>7</b>
<b>2</b>	<b>ECONOMIE GENERALE ET ETENDUE DE LA CONCESSION</b>	<b>8</b>
<b>2.1.</b>	<b>Obligations et responsabilités générales du Concédant</b>	<b>8</b>
<b>2.2.</b>	<b>Obligations et responsabilités générales du Concessionnaire</b>	<b>8</b>
<b>2.3.</b>	<b>Interdiction de la subconcession</b>	<b>9</b>
<b>2.4.</b>	<b>Constitution d'une société dédiée</b>	<b>9</b>
<b>3</b>	<b>FONCTIONNEMENT GENERAL DU SERVICE CONCEDE</b>	<b>9</b>
<b>3.1.</b>	<b>Coordination générale des activités</b>	<b>9</b>
<b>3.2.</b>	<b>Organisation du service</b>	<b>9</b>
3.2.1.	Catégories de convives	9
3.2.2.	Estimation du nombre de jours de fonctionnement	10
3.2.1.	Horaires d'ouverture	10
3.2.2.	Estimations de la fréquentation des offres de services	10
<b>3.3.</b>	<b>Règlement intérieur</b>	<b>11</b>
<b>3.4.</b>	<b>Hygiène et sécurité</b>	<b>11</b>
3.4.1.	Mesures de sécurité et d'hygiène	11
3.4.2.	Contrôles périodiques et visites réglementaires	12
3.4.3.	Surveillance	12
3.4.4.	Mesures de sécurité contre l'incendie	12
<b>3.5.</b>	<b>Interruption – continuité du service</b>	<b>13</b>
<b>4</b>	<b>FONCTIONNEMENT TECHNIQUE DU SERVICE CONCEDE</b>	<b>13</b>
<b>4.1.</b>	<b>Plan global de communication</b>	<b>13</b>
<b>4.2.</b>	<b>Livraison de la production</b>	<b>14</b>
<b>4.3.</b>	<b>Spécifications techniques relatives aux offres</b>	<b>15</b>
4.3.1.	Mode de distribution	15
4.3.2.	Mode de fabrication	15
4.3.3.	Processus de validation des Menus	15
4.3.3.1.	Elaboration des menus	16
4.3.3.2.	Validation des menus	16
4.3.3.3.	Modification des menus après validation	17
4.3.3.4.	Affichage des menus	17
4.3.4.	Respect de la réglementation et des grammages	18
<b>4.4.</b>	<b>Programme d'approvisionnement spécifique</b>	<b>18</b>
4.4.1.	Qualité, origine des produits utilisés et spécifications en termes de fréquences de service	18

4.4.2.	Viandes bovines et ovines.....	18
4.4.3.	Viandes de Volailles.....	18
4.4.4.	Viandes de porc.....	19
4.4.5.	Viandes de lapin .....	19
4.4.6.	Les abats.....	19
4.4.7.	Poissons.....	19
4.4.8.	Œufs .....	20
4.4.9.	Les plats végétariens .....	20
4.4.10.	Les céréales, produits à base de céréales, à l'exclusion du pain, pseudo céréales (quinoa) .....	20
4.4.11.	Les légumineuses .....	21
4.4.12.	Pommes de terre.....	21
4.4.13.	Légumes .....	21
4.4.14.	Produits laitiers .....	21
4.4.15.	Fruits .....	22
4.4.16.	Pâtisseries et produits sucrés.....	22
4.4.17.	Huiles, matières grasses, condiments et assaisonnements .....	22
4.4.18.	Le pain .....	23
<b>4.5.</b>	<b>Prescriptions relatives à la structure des repas et aux prestations alternatives ou exceptionnelles.....</b>	<b>23</b>
4.5.1.	Les déjeuners et gouters proposés .....	23
4.5.2.	Les boissons.....	25
4.5.3.	Les repas froids – Pique niques - Menus de secours.....	25
4.5.4.	Repas anallergiques .....	26
4.5.5.	Les prestations exceptionnelles .....	26
<b>4.6.</b>	<b>Démarche de développement durable .....</b>	<b>27</b>
4.6.1.	Prevention et lutte contre le gaspillage alimentaire.....	27
4.6.2.	Gestion, Tri et valorisation des déchets .....	27
4.6.3.	Dons .....	27
4.6.4.	Insertions de personnes éloignées de l'emploi .....	27
<b>5.....</b>	<b>BIENS MIS A DISPOSITION DE LA CONCESSION</b>	<b>28</b>
<b>5.1.</b>	<b>Principes de la mise à disposition.....</b>	<b>28</b>
<b>5.2.</b>	<b>Conditions générales d'utilisation des biens .....</b>	<b>28</b>
<b>5.3.</b>	<b>Programme de travaux .....</b>	<b>28</b>
<b>5.4.</b>	<b>Délai de réalisation des travaux .....</b>	<b>29</b>
<b>5.5.</b>	<b>Réception des travaux .....</b>	<b>29</b>
<b>5.6.</b>	<b>Répartition des opérations d'entretien, de maintenance et de renouvellement entre le Concédant et le Concessionnaire .....</b>	<b>29</b>
<b>5.7.</b>	<b>Travaux d'entretien de maintenance et de réparations courantes.....</b>	<b>30</b>
<b>5.8.</b>	<b>Travaux de renouvellement et grosses réparations.....</b>	<b>31</b>
<b>5.9.</b>	<b>Provision GER.....</b>	<b>32</b>
<b>5.10.</b>	<b>Sort des biens en fin de contrat.....</b>	<b>33</b>
5.10.1.	Les biens de retour.....	33
5.10.2.	Les biens de reprise.....	34
5.10.3.	Les biens propres .....	34
<b>5.11.</b>	<b>Système d'encasement auprès des familles - compensation .....</b>	<b>35</b>

5.11.1.	Pour la commune de Digne-les-Bains .....	35
5.11.2.	Pour les autres membres du groupement .....	37
<b>5.12.</b>	<b>Permanence administrative .....</b>	<b>37</b>
<b>6.</b>	<b>PERSONNEL .....</b>	<b>37</b>
<b>6.1.</b>	<b>Obligations du concessionnaire .....</b>	<b>37</b>
<b>6.2.</b>	<b>Formation du personnel.....</b>	<b>38</b>
<b>6.3.</b>	<b>Respect des principes de neutralité et de laïcité .....</b>	<b>38</b>
<b>7.</b>	<b>DISPOSITIONS FINANCIERES .....</b>	<b>40</b>
<b>7.1.</b>	<b>Charges d'exploitation .....</b>	<b>40</b>
<b>7.2.</b>	<b>Ressources du concessionnaire .....</b>	<b>40</b>
<b>7.3.</b>	<b>Flux financiers au titre de l'activité réalisée pour le concédant.....</b>	<b>40</b>
7.3.1.	Formule de révision.....	40
7.3.2.	Disparition d'un indice .....	41
<b>7.4.</b>	<b>Redevance annuelle d'occupation .....</b>	<b>41</b>
<b>7.5.</b>	<b>Redevance pour vente de repas tiers.....</b>	<b>41</b>
<b>7.6.</b>	<b>Réexamen des dispositions financières .....</b>	<b>42</b>
<b>7.7.</b>	<b>Impôts et taxes.....</b>	<b>43</b>
<b>8.</b>	<b>CONTROLE DU CONCESSIONNAIRE PAR LE CONCEDANT .....</b>	<b>44</b>
<b>8.1.</b>	<b>Principes généraux .....</b>	<b>44</b>
<b>8.2.</b>	<b>Contrôle financier et comptable.....</b>	<b>45</b>
<b>8.3.</b>	<b>Transmission des rapports annuels du concessionnaire .....</b>	<b>45</b>
8.3.1.	Données comptables et financières : .....	45
8.3.2.	Compte-rendu technique.....	47
8.3.3.	Indicateurs de qualité.....	48
8.3.4.	Engagements du concessionnaire .....	48
8.3.5.	Documents annuels.....	48
<b>9.</b>	<b>CONTROLES EXERCES PAR LE CONCESSIONNAIRE .....</b>	<b>49</b>
<b>9.1.</b>	<b>Principes généraux .....</b>	<b>49</b>
<b>9.2.</b>	<b>Commission de restauration .....</b>	<b>49</b>
<b>10.</b>	<b>RESPONSABILITES ET ASSURANCES .....</b>	<b>50</b>
<b>10.1.</b>	<b>Responsabilités et assurances du concédant.....</b>	<b>50</b>
<b>10.2.</b>	<b>Responsabilités et assurances du concessionnaire .....</b>	<b>50</b>
10.2.1.	Périmètre de responsabilité.....	50
10.2.2.	Assurances du concessionnaire.....	51



10.2.3.	Conditions d'exécution des travaux.....	51
10.2.4.	Obligations du concessionnaire en cas de sinistre.....	51
10.2.5.	Justification des assurances.....	51

**11..... GARANTIES ET SANCTIONS DES MANQUEMENTS DU CONCESSIONNAIRE**  
 ..... 53

11.1.	Cautionnement .....	53
11.2.	Pénalités .....	54
11.3.	Exécution d'office des travaux d'entretien .....	56
11.4.	Les mesures d'urgence.....	56
11.5.	Sanction coercitive : la mise en régie provisoire.....	56
11.6.	Sanction résolutoire : la déchéance du concessionnaire.....	57

**12..... FIN DU CONTRAT**  
 ..... 59

12.1.	Cas de fin du contrat.....	59
12.2.	Continuité du service en fin du contrat.....	59
12.3.	Résiliation du contrat pour motif d'intérêt général.....	59
12.4.	Redressement judiciaire ou liquidation du concessionnaire .....	60
12.5	Sort du personnel .....	60

**13.SI LE CONCEDANT FERME DEFINITIVEMENT SON SERVICE DE RESTAURATION ET SI ELIOR N'A PAS LA POSSIBILITE DE RECLASSER LE PERSONNEL EN PLACE LORS DE LA RUPTURE DU CONTRAT ET EST AMENE A METTRE FIN A DES CONTRATS DE TRAVAIL, LE CONCEDANT LUI REMBOURSE LES COUTS LEGAUX, CONTRACTUELS ET CONVENTIONNELS GENERES PAR LA RUPTURE DE CES CONTRATS DE TRAVAIL AINSI QUE LES SALAIRES DUS JUSQU'AU TERME DES PROCEDURES DE RUPTURE. IL EST EXPRESSEMENT CONVENU QUE LA PREUVE DES COUTS SUPPORTES PAR ELIOR A CE TITRE EST ETABLIE PAR LA SEULE PRESENTATION DES DOCUMENTS DE RUPTURE DU CONTRAT DE TRAVAIL (LETRE DELICENCIEMENT, CONVENTION DE RUPTURE...), DU SOLDE DE TOUT COMPTE ET DU JUSTIFICATIF DE SON REGLEMENT. CLAUSES DIVERSES.....** 60

13.1.	Election de domicile.....	61
13.2.	Jugement des contestations.....	61
13.3.	Cession du contrat.....	61

**14..... SIGNATURE DU CANDIDAT**  
 ..... 62

**15..... ANNEXES**  
 ..... 63

# 1. Préambule

## 1.1. OBJECTIFS

Par délibération en date du 8 novembre 2022 la commune de Digne-les-Bains a acté le recours à la concession de service public pour l'exploitation de la restauration.

La présente concession s'inscrit dans le cadre d'un groupement de commandes dont la Commune de Digne-les-Bains est coordonnatrice.

Ce groupement se compose des personnes publiques suivantes :

- La Ville de Digne-les-Bains (Coordonnateur du groupement)  
Pour les écoles primaires et les adultes encadrants
- Provence Alpes Agglomération  
Pour les enfants de la crèche « Les premiers pas »
- Le Centre Communal d'Action Sociale  
Pour les repas du pôle social
- Le Collège Borrelly (Compétence scolaire CD04)  
Pour les repas des collégiens
- L'établissement Régional IFAC Provence Alpes Agglomération (ACEM)  
Pour les repas des enfants et animateurs du centre de loisirs

Le service de restauration concerné par la réflexion s'adresse à la petite enfance, à l'enfance scolarisée en enseignement primaire, aux enfants accueillis en ALSH, à des collégiens et à des adultes. La production des repas est réalisée dans une cuisine centrale municipale.

Les repas de la Ville sont distribués dans un restaurant attenant à la cuisine et auprès de quatre restaurants satellites. Le volume de repas pour l'ensemble des membres du groupement de commandes est d'environ 101.000 repas par an, en période normale. La cuisine centrale réalise des prestations en dehors du périmètre de la Ville. La capacité de production de la cuisine est fixée à 130.000 repas annuels.

Ce contrat de concession de service public prendra effet le 8 juillet 2023 avec le concessionnaire choisi dans le cadre de la procédure de sélection.

La liste des restaurants satellites est la suivante :

### VILLE :

- Restaurant Paul Martin
- Restaurant satellite « Le Pigeonnier »
- Restaurant satellite « Les Augiers »
- Restaurant satellite « Gaubert »
- Restaurant satellite « La Sèbe »

### AGGLOMERATION :

- ALSH « La Sympathie » (Via sa délégation de service public auprès de l'IFAC)
- Crèche intercommunale « Les premiers pas »

### CCAS :

- Restaurant Pôle Social

## DEPARTEMENT

- Collège Maria Borrely

Il est précisé que cette liste pourra évoluer en cours d'exécution du contrat sans contreparties financières.

### 1.2. MISSIONS CONFIEES AU CONCESSIONNAIRE

Le concessionnaire aura pour mission la confection des repas et leur conditionnement selon le procédé de la liaison chaude. Dans ce cadre il assure l'élaboration des plans alimentaires et des menus adaptés à chaque typologie d'utilisateurs, il s'occupe de l'approvisionnement en denrées alimentaires et non alimentaires.

Le concessionnaire a à sa charge l'exploitation de la cuisine centrale de façon globale, ainsi que la gestion de l'ensemble du personnel membre de ladite cuisine et du satellite attenant.

Le concessionnaire assure l'ensemble de la prestation à ses risques et périls, il assure les inscriptions des utilisateurs, la gestion des commandes, leur facturation et notamment la participation des familles au prix du repas. Le concédant s'engage à fournir l'ensemble des données en sa possession permettant la correcte exécution du service.

Le concessionnaire est responsable du bon entretien des sites mis à disposition et notamment la gestion de l'ensemble des contrats de maintenance préventives et curatives. Il assure le renouvellement des équipements et gros matériel selon un protocole de provisionnement. Il assure également la gestion et la maintenance des véhicules de livraison.

Il est responsable de l'ensemble des impératifs qui s'imposent à un site de restauration collective et notamment les règles relatives à l'hygiène.

Le concessionnaire s'engage à participer aux commissions restauration ainsi qu'à fournir un compte rendu annuel technique et financier de l'exploitation du contrat.

Les missions mentionnées ci-dessous ne sont pas exhaustives, de manière globale, le concessionnaire s'engage à une bonne gestion du service de restauration, à respecter les dispositions communautaires, législatives et réglementaires de la profession et à mettre en œuvre toute diligence nécessaire à la bonne tenue du service.

*Le concessionnaire a exposé les enjeux de la concession conformément à l'annexe 1 du présent contrat.*

### 1.3. DUREE DE LA CONCESSION

Le contrat de concession est conclu à compter du 8 juillet 2023. Il est conclu pour une durée de 4 ans ferme. La commune se réserve la possibilité de renouveler de façon expresse le contrat pour une durée de 12 mois. La collectivité en avertira explicitement le concessionnaire 6 mois avant la date d'échéance du présent contrat.

Le concessionnaire ne pourra refuser cette reconduction.

Du fait de la nécessité de service d'assurer des prestations jusqu'à la fin de l'année scolaire, le présent contrat trouvera son terme au 6 juillet 2027 ou au 7 juillet 2028 en cas de renouvellement pour une année supplémentaire.

Le contrat en cours trouve son échéance au 7 juillet 2023.

*Le concessionnaire a exposé son engagement concernant le retroplanning conformément à l'annexe 2 du présent contrat.*

## **2. Economie générale et étendue de la concession**

### **2.1. OBLIGATIONS ET RESPONSABILITES GENERALES DU CONCEDANT**

Le Concedant, en qualité de propriétaire des équipements, s'engage à mettre à la disposition du Concessionnaire des installations répondant aux normes et réglementations en vigueur nécessaires

Le Concedant :

- Détermine la consistance du service offert ;
- Arrête les horaires d'ouverture des restaurants ;
- Arrête la participation demandée aux familles sur la base des propositions du Concessionnaire ;
- Met à disposition du Concessionnaire les biens nécessaires à l'exploitation ;
- Réalise et finance les investissements relevant de sa responsabilité de propriétaire ;
- Contrôle la gestion du service délégué, notamment le respect des obligations contractuelles, la conformité des services effectués par rapport au contrat et les résultats d'exploitation du service public.

Le Concedant ne saurait toutefois être tenu responsable des aménagements réalisés par le Concessionnaire dans le cadre de l'exploitation du service et qui atteindraient à ces normes et réglementations.

Le Concedant conserve le contrôle du service et doit obtenir du Concessionnaire tous les renseignements nécessaires à l'exercice de ses droits et obligations.

### **2.2. OBLIGATIONS ET RESPONSABILITES GENERALES DU CONCESSIONNAIRE**

Le concessionnaire se doit d'effectuer une veille juridique de l'ensemble de la réglementation européenne et nationale qu'il se doit d'appliquer dans l'exercice de la gestion du service concédé. Ce dernier ne peut se prévaloir d'un manquement à la réglementation. Il se doit de mettre à jour sa gestion du service concédé en cas de toute évolution des règles communautaires, législatives et réglementaires.

Le Concessionnaire se voit confier l'exploitation des équipements à la date d'entrée en vigueur du présent contrat.

Il exploite le service dont la gestion lui est concédée à ses risques et périls moyennant compensation pour contrainte de services publics en respectant toutes les clauses du présent contrat.

Il garantit le bon fonctionnement, la qualité, la continuité et la bonne organisation du service concédé.

Il est responsable dans les conditions de droit commun des activités de son personnel et de la sécurité dans les locaux mis à disposition, ainsi que de l'utilisation régulière des matériels mis à sa disposition.

Il doit apporter tous les soins nécessaires et raisonnables dans l'usage des locaux, l'emploi du matériel, des appareils et instruments faisant partie des biens mis à disposition, et maintenir l'ensemble en bon état de fonctionnement.

Il laisse libre accès à l'intégralité des espaces constitutifs aux autorités de police, aux représentants du Concedant et à l'ensemble des structures chargés du contrôle par le Concedant.  
Enfin, il contribue autant que nécessaire aux démarches d'enquête et d'évaluation menées par le Concedant.

### **2.3. INTERDICTION DE LA SUBCONCESSION**

Le Concessionnaire est tenu d'assurer personnellement l'exécution de la mission qui lui est confiée. Il ne peut subconceder une partie du service concédé sans l'accord préalable, exprès et écrit du Concedant.

Cet accord lui est notifié par lettre recommandée avec accusé de réception.

Le Concessionnaire garde, en toutes circonstances, la responsabilité totale vis-à-vis du Concedant de la parfaite réalisation des obligations du présent contrat : il ne peut en aucun cas se prévaloir du fait que la mauvaise exécution soit le fait de ses cocontractants pour s'exonérer de ses obligations envers le Concedant, y compris en cas d'acceptation du tiers considéré.

### **2.4. CONSTITUTION D'UNE SOCIETE DEDIEE**

Il n'est pas demandé la constitution d'une société dédiée pour l'exécution de ce contrat.

La comptabilité analytique du concessionnaire devra cependant permettre de bien identifier l'imputation des recettes et des charges, des flux financiers spécifiques.

## **3. Fonctionnement général du service concédé**

### **3.1. COORDINATION GENERALE DES ACTIVITES**

La coordination générale des activités constitutives du service concédé demeure de la responsabilité du Concessionnaire.

Le Concessionnaire désigne un interlocuteur dédié aux échanges avec les agents du Concedant en charge de la coordination des activités.

### **3.2. ORGANISATION DU SERVICE**

#### **3.2.1. Catégories de convives**

Les convives concernés par le service sont repartis en 6 catégories :

- Enfants accueillis en crèches
- Elèves en maternelles
- Elèves en élémentaires
- Elèves au collège
- Enfants en ACEM
- Adultes encadrants
- Repas sociaux pour les adultes CCAS

### 3.2.2. Estimation du nombre de jours de fonctionnement

Le service est assuré toute l'année y compris les vacances scolaires, en dehors des weekends et des jours fériés.

#### 3.2.1. Horaires d'ouverture

Les sites de restauration sont ouverts durant la pause méridienne. Chaque membre du groupement s'engage à tenir informé les évolutions liées aux horaires au concessionnaire au minimum 30 jours calendaires avant leur entrée en vigueur.

### 3.2.2. Estimations de la fréquentation des offres de services

La quantité des repas servis annuellement est d'environ 101 000 répartis comme suit :

CATEGORIES D'USAGERS	NOMBRE DE REPAS (MOYENNE ANNUELLE)
Crèches	7 400
Maternelles	15 000
Elémentaires	42 100
Collège	17 000
A.L.S.H	12 000
Adultes encadrants et repas sociaux	7 500

<b>TOTAL</b>	<b>101 000</b>
--------------	----------------

Le concessionnaire assume, sans compensation financière du concédant, le risque de variation du nombre de repas prévisionnel.

### **3.3. REGLEMENT INTERIEUR**

Le règlement intérieur est élaboré par le Concessionnaire et approuvé par le Concédant.

Il édicte les règles applicables aux usagers. Le règlement comprend notamment le régime d'inscription, les horaires d'accès, les règles de discipline pour les usagers, les modalités d'informations sur les modifications apportées aux horaires et le régime de perception du prix des droits d'entrée. Il informe les usagers de la possibilité de prendre connaissance de la présente convention.

Toute modification ultérieure du règlement intérieur ne peut intervenir que par une décision de l'autorité délégante éventuellement sur proposition motivée du Concessionnaire.

Le Concessionnaire doit afficher de manière visible le règlement intérieur applicable, destiné à assurer un meilleur service aux usagers. Le Concessionnaire veille au respect par tous de ce règlement.

De même, un affichage spécial des tarifs en vigueur devra être réalisé de manière à être clairement lisible par les usagers à l'entrée du centre et à la caisse.

Le règlement fixant les conditions de sécurité et d'évacuation est soumis aux mêmes dispositions d'approbation et d'affichage que le règlement intérieur. Ce règlement doit impérativement respecter la réglementation en vigueur pour ce type d'établissement. Il est annexé au présent contrat.

La visite de l'établissement par un tiers doit faire l'objet d'une demande d'autorisation à l'autorité délégante, cette dernière devant être systématiquement associée à la visite.

### **3.4. HYGIENE ET SECURITE**

#### **3.4.1. Mesures de sécurité et d'hygiène**

Les locaux, équipements et matériels nécessaires au service doivent, en permanence, être conformes aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur. Il appartient au Concessionnaire de prendre toutes mesures propres à y parvenir. Il en informe le Concédant.

Le Concessionnaire procède à ses frais aux contrôles périodiques obligatoires, qu'il s'agisse des normes d'hygiène et de sécurité applicables ou des contrôles périodiques auxquels sont soumis les l'ensemble des locaux dont il a la charge.

Le Concessionnaire et, s'il y a lieu, le Concédant, informent les personnels placés sous leur autorité respective et travaillant dans les locaux affectés au service, des précautions à prendre pour assurer leur propre sécurité et, le cas échéant, celle des autres personnes présentes sur le site et des usagers.

A cet effet, les informations, enseignements et instructions leur sont donnés en ce qui concerne les conditions de circulation sur le site, l'exécution de leur travail et les dispositions qu'ils doivent prendre en cas d'accident ou de sinistre.

D'autre part, les personnes appelées à travailler dans les locaux suivront une formation continue à l'hygiène, adaptée aux besoins de chaque catégorie de personnel et aux contraintes spécifiques des installations. Cette formation est à la charge du Concessionnaire.

*Le concessionnaire a exposé son engagement concernant l'hygiène et la sécurité conformément à l'annexe 12 du présent contrat.*

### 3.4.2. Contrôles périodiques et visites réglementaires

Le Concessionnaire assure les visites réglementaires de l'équipement avec le concours, à ses frais, d'un organisme agréé dans les conditions prévues par les normes et dispositions applicables à ce type d'équipement.

### 3.4.3. Surveillance

Le Concédant conserve la responsabilité de l'organisation, de la garde et de la surveillance des enfants pendant la période comprise entre la fin de l'activité scolaire du matin et la reprise de l'activité scolaire l'après-midi.

A ce titre, il incombe au Concédant d'organiser notamment :

- Le rassemblement et l'installation des enfants pour la prise des repas ;
- La surveillance des enfants et le maintien de la discipline pendant les repas ;
- L'aide spécifique à apporter aux plus jeunes pour la prise des repas ;
- La sortie des enfants à la fin du service.

Le Concédant met en place les personnels qualifiés, en nombre suffisant pour exécuter cette mission de garde et de surveillance. Ces personnels relèvent de sa responsabilité. Toutefois, lorsque la surveillance est assurée par des enseignants, cette disposition s'applique sans préjudice des dispositions relatives à l'engagement de la responsabilité de l'État en cas de dommages causés ou subis par les élèves par défaut de surveillance des enseignants.

### 3.4.4. Mesures de sécurité contre l'incendie

Conformément à la réglementation en matière de sécurité incendie, le Concessionnaire respecte les obligations suivantes :

- désignation d'un employé entraîné à la manœuvre des moyens de secours (article L. 14 du Règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public) ;
- composition d'un service de sécurité tenant compte des exigences réglementaires correspondant au type, à la catégorie et aux caractéristiques de l'équipement (article MS 46 du

Règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public).

Le Concessionnaire communique au Concédant dès leur souscription pour la première année puis à chaque remise du rapport annuel les contrats qu'il a souscrits auprès de sociétés compétentes, pour effectuer les vérifications annuelles des installations incendie : centrales incendie, détecteurs ioniques, détecteurs manuels, détecteurs autonomes déclencheurs, sirènes, extincteurs, désenfumage.

Le Concessionnaire tient à jour le Registre de Sécurité de l'équipement Le Canyon et s'assure que les entreprises appelées à intervenir sur les installations liées à la sécurité y inscrivent l'objet et le résultat de leur intervention.

### 3.5. INTERRUPTION – CONTINUITÉ DU SERVICE

Le concessionnaire s'engage à assurer la sécurité, le bon fonctionnement et la continuité du service ainsi que la bonne organisation de la confection, de la livraison des repas dans les restaurants-satellites.

En cas d'interruption du service, pour quelque cause que ce soit, le concessionnaire s'engage à proposer une ou plusieurs solution(s) alternative(s) permettant d'assurer le service des prestations.

Le concessionnaire doit avoir la capacité de délivrer sur tous les restaurants dédiés au projet, objet du présent contrat, dès le jour même et dès le premier service, un repas de secours.

Ces solutions devront garantir un service de repas en tous les cas et notamment en cas :

- D'absences subites de repas liées à des pannes de matériels, d'absence de personnel, de mouvements sociaux, ...
- De présence de produits impropres ou rendus impropres à la consommation
- Et/ou de pallier toute demande, impromptue et justifiée par l'impérieuse nécessité, émanant de la collectivité et/ou des collectivités et/ou organismes ayant autorité.

Le concessionnaire disposera en permanence et régulièrement suivi d'un stock de repas de substitution : produits secs, conserves, surgelés, eaux, vaisselle, ... dans une quantité estimée à une journée de consommation/jour. Ce stock devra être mis à jour régulièrement sans pour autant justifier de son utilisation dans son ensemble sur un seul service.

## 4. Fonctionnement technique du service concédé

### 4.1. PLAN GLOBAL DE COMMUNICATION

Le concessionnaire développera un plan global de communication qui portera sur trois axes, à savoir :

- Une communication générale adressée au concédant,

- Une communication plus ciblée à destination principalement des familles bénéficiant du service de restauration,
- Une communication à l'attention des utilisateurs par catégorie de convives et notamment de façon obligatoire :
  - o La liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire présents dans les recettes proposées quotidiennement
  - o Les déclarations officielles en respect de la loi Egalim

*Le concessionnaire a exposé son engagement concernant le plan global de communication conformément à l'annexe 3 du présent contrat.*

## 4.2. LIVRAISON DE LA PRODUCTION

Le nombre de repas à livrer chaque jour sur chacun des restaurants satellites est déterminé sur information communiqué par les directeurs ou responsables de chaque restaurant satellite. Le concédant communiquera au concessionnaire l'identité des personnes investies de ce pouvoir et communiquera, sans délai tout changement de l'identité des personnes.

Pour les scolaires de la commune, le concessionnaire utilise son système de réservation afin de gérer la production et la livraison.

Pour les autres membres du groupement de commande :

- Précommande au concessionnaire pour chaque site de livraison :
  - o le lundi pour la semaine suivante pour la petite enfance, le collège et le CCAS
  - o le 1<sup>er</sup> lundi de chaque mois pour le mois suivant pour les ALSH
- Confirme au concessionnaire le nombre et le type de repas par catégorie de convives à livrer par le concessionnaire le jour J jusqu'à 9H30. A défaut c'est la précommande qui sera livrée.

Le concessionnaire s'engage à faire tout son possible pour faire face au service d'un nombre supérieur aux commandes passées. Les ajustements devront être impérativement effectués chaque matin entre 10h15 et 11H, dernier délai, sur l'ensemble des restaurants satellites.

Les livraisons doivent respecter les règles d'hygiène et de traçabilité en vigueur. Le concessionnaire mettra tous les efforts possibles pour réduire l'utilisation d'emballages non réemployables. Une dotation en bacs inox existe à l'heure actuelle. Le concessionnaire se doit de se conformer aux évolutions législatives et réglementaires à venir.

Le concessionnaire assume à ses frais et risques le transport et la livraison des repas confectionnés dans la cuisine centrale, en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

Dans chaque restaurant satellite un représentant habilité contrôle la conformité des repas et des divers ingrédients livrés avec les spécifications quantitatives et qualitatives des commandes passées au Concessionnaire.

La délivrance des repas par le Concessionnaire donne lieu, après vérification conjointe, à la signature par les deux parties d'un bon de réception. Ce bon détaille le nombre de repas livrés, le type de repas ainsi que les catégories d'usagers. Le bon de réception mentionne le cas échéant, les observations ou les non-conformités relevées par le représentant du Concédant.

La livraison est à la charge du concessionnaire, il l'effectue auprès des satellites en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

### 4.3. SPECIFICATIONS TECHNIQUES RELATIVES AUX OFFRES

*Le concessionnaire a exposé ses engagements relatifs à son programme culinaire, à ses méthodes de production et à son offre alimentaire conformément à l'annexe 5, 6 et 7 du présent contrat.*

#### 4.3.1. Mode de distribution

Il est à distinguer :

- Pour le temps scolaire, un mode de distribution de restauration collective favorisant la prise d'un **repas complet** à prix forfaitaire, obligatoire tous les jours et libre d'accès pour ceux désireux d'accéder à cette prestation forfaitaire comprenant 4 articles et du pain pour les élémentaires avec :
  - o Service à table pour les maternelles
  - o Service en self pour les élémentaires dans les sites de restauration équipés (4 sites sur 5 à l'heure actuelle)
- Pour le temps scolaire, un mode de distribution de restauration collective en self favorisant la prise d'un **repas complet** à prix forfaitaire, obligatoire tous les jours pour les collégiens et libre d'accès pour ceux désireux d'accéder à cette prestation forfaitaire comprenant 4 articles et du pain
- Pour le temps non scolaire – les ALSH - un mode de distribution de restauration collective en service à table ou en self suivant le lieu d'accueil favorisant la prise d'un **repas complet** à prix forfaitaire, obligatoire tous les jours et libre d'accès pour ceux désireux d'accéder à cette prestation forfaitaire comprenant 4 articles et du pain en service à table

#### 4.3.2. Mode de fabrication

Toutes les actions visant à garantir l'objectif d'une cuisine « MAISON » sont à favoriser quel que soit le mode de distribution.

#### 4.3.3. Processus de validation des Menus

Les projets de menus sont établis à partir d'un plan alimentaire, préalablement validé avec le concédant, par le concessionnaire en fonction du calendrier et des événements et conforme aux prescriptions nutritionnelles du présent contrat, ainsi qu'à la réglementation en vigueur, relative à la qualité nutritionnelle. Ils sont établis par typologie de convives et transmis au membre du groupement concerné pour étude.

Une Commission Technique Menu (CTM) est chargée de mettre en œuvre ce processus. Elle est constituée à minima et de façon obligatoire :

- Du chef de cuisine du site pour le concessionnaire

- Du référent restauration du concédant
- De l'expertise nutritionnelle nécessaire

La commission est convoquée par le membre du groupement concerné et les comptes rendus sont établis par le concessionnaire et remis sous 48 (quarante-huit) heures au concédant coordinateur.

Elles doivent se dérouler dans un climat serein, avec des représentants ayant pouvoir de modifications des propositions et de décision permettant la prise en compte des adaptations nécessaires.

#### **4.3.3.1. Elaboration des menus**

Les menus sont établis par cycle de 2 mois, pour les 5 jours de la semaine, en prenant en considération la différence des usagers.

Les projets de menus sont présentés lors de la commission technique menu (CTM) sur un support de travail permettant de rapidement identifier la nature des recettes et produits mis en œuvre. Une présentation de type « affichage » n'est pas opportune pour une session de travail de ce type.

Est joint à ces projets de menus, outre le tableau de fréquence prévu par la réglementation, l'ensemble des éléments permettant un travail collaboratif fructueux.

Des menus thématiques, seront proposés une fois par cycle.

Le titulaire prendra soin de caler son programme avec les référents de chaque membre du groupement

Les thématiques pourront porter sur :

- Des repas découvertes des produits
- Des fêtes calendaires avec le respect des principes de la laïcité
- Des animations nutritionnelles
- Des animations événementielles (en sus des fêtes calendaires)
- Des animations développement durable (gaspillage...)

Lors de ces repas à thème :

- L'équilibre du repas est validé avec le membre du groupement concerné.
- La priorité du repas est donnée à la qualité des mets et à leur adaptation au goût des convives ; l'ensemble du menu doit convenir à l'ensemble des restaurants quelle que soit leur taille, le nombre, le type de convives et le mode de restauration. Si nécessaire, des ajustements seront proposés pour les plus jeunes convives.
- Les modalités d'organisation sont transmises aux responsables d'offices au moins une semaine à l'avance. Les décorations éventuelles et susceptibles d'être fournies doivent être facilement mises en place par le personnel municipal dans le respect des normes relatives à la sécurité incendie.
- Chaque fois que nécessaire, une fiche explicative est remise aux responsables des offices afin que le personnel puisse y trouver des éléments de réponse relative à la thématique.

Le candidat s'est engagé selon son offre ainsi que dans le cadre des SFO sur ce sujet qui sont annexés au présent contrat

#### **4.3.3.2. Validation des menus**

Les projets de menus (déjeuners, et gouters) sont transmis au concédant pour examen, au minimum 4 semaines avant le début de la période concernée.

Le concédant, assisté le cas échéant d'une diététicienne, réalise une analyse des propositions notamment sur les points suivants :

- Respect du plan alimentaire et des prescriptions relatives aux saisons
- L'équilibre alimentaire et le respect des prescriptions nutritionnelles du contrat
- D'éventuelles fiches techniques des produits ou de production
- Les retours d'expressions des convives
- Les bilans des précédentes commissions techniques des menus
- L'intégration du programme d'animation.

Le concédant expose au terme de son analyse, 3 semaines avant le début de la période concernée, ses remarques, non-conformités, suggestions, demandes de modifications, contre-propositions quant aux projets de menus présentés.

Il indique au concessionnaire les menus retenus. Les menus ou recettes, ou produits, non retenus seront rectifiés par le concessionnaire, en tenant compte des arguments techniques et négociations exprimées par les 2 parties.

Le concessionnaire et le concédant se réunissent, au plus tard 2 semaines avant le début de la période, pour la CTM (qui se déroulent donc tous les 2 mois). Les membres de la CTM étudient les menus, les propositions pour les corrections et valident définitivement la composition des différents menus de la période, y compris les adaptations nécessaires à l'âge des convives ou les alternatives à la viande de porc.

*Le concessionnaire a exposé son engagement concernant les animations conformément à l'annexe 11 du présent contrat.*

#### **4.3.3.3. Modification des menus après validation**

Les menus, effectivement servis doivent être conformes à ceux mis au point dans toutes leurs composantes. Seules, des modifications portant sur des détails, résultant d'une difficulté d'approvisionnement, sont acceptées, après accord du membre du groupement et du concédant, sans nuire ni à la qualité des produits et recettes ni à la composition nutritionnelle

#### **4.3.3.4. Affichage des menus**

Les menus communiqués, quel que soit le support intégré dans son plan global de communication, doivent intégrer toutes les informations utiles et notamment les repères pour lesquels les recettes intègrent plus de 75 % d'ingrédients issus des circuits courts, de produits sous signes de qualité (Egalim), ... avec une distinction apportée pour les produits biologiques, ainsi que les indications relatives aux allergènes à déclaration obligatoire. Si la recette n'est pas à 100% Bio, le logo officiel ne pourra pas être utilisé.

Le candidat s'est engagé selon son offre ainsi que dans le cadre des SFO sur ce sujet qui sont annexés au présent contrat
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



#### 4.3.4. **Respect de la réglementation et des grammages**

Le concessionnaire respecte l'ensemble des normes et textes en vigueur et les spécifications particulières demandées dans le présent contrat.

*Le concessionnaire a exposé ses engagements concernant les grammages conformément aux annexes 8 et 20 du présent contrat.*

### 4.4. **PROGRAMME D'APPROVISIONNEMENT SPECIFIQUE**

Le concédant met très fortement l'accent sur la qualité et la sécurité des produits utilisés pour la fabrication des repas servis et des prestations alimentaires proposés ainsi que sur l'utilisation le plus large possible des produits de terroir et durables, sans additifs. Les produits contenant des OGM sont prohibés.

Le concessionnaire doit utiliser en ordre de priorité :

- 1) Les produits bruts, frais de saison
- 2) Les surgelés
- 3) La quatrième et cinquième gamme
- 4) Les produits appertisés

#### 4.4.1. **Qualité, origine des produits utilisés et spécifications en termes de fréquences de service**

Le candidat s'est engagé selon son offre ainsi que dans le cadre des SFO sur ce sujet qui sont annexés au présent contrat
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Le concessionnaire s'engage sur la qualité, l'origine des produits utilisés et les spécifications en termes de fréquences de service dans les annexes 3, 4 et 5 « Programme d'approvisionnement spécifique ». Les exceptions (ruptures d'approvisionnements, ...) peuvent s'entendre si et seulement si le concédant est prévenu par tout moyen et dans un délai raisonnable permettant d'obtenir son autorisation. Le concédant se réserve la possibilité de demander tout justificatif.

#### 4.4.2. **Viandes bovines et ovines**

Il est demandé un label de gestion où l'élevage est extensif. La viande est 100% dans le muscle. Les steaks hachés sont 100% muscles de bœuf et ne comprennent pas plus de 15% de matières grasses. La viande bovine hachée pour les préparations ne comprend pas plus de 15% de matière grasse.

Origine : Le concessionnaire proposera son plan d'approvisionnement (SFO dédiée) en matière d'achats d'ingrédients intégré aux objectifs Egalim fixés par le cadre réglementaire

#### 4.4.3. **Viandes de Volailles**

Toutes les volailles auront été élevées en plein air.

Les viandes de volaille en muscle sont prioritairement fraîches et à 50% en label rouge.

Le rôti de dinde est issu du filet ou confectionné en rôti de dindonneau avec 50% de viande blanche et 50% de viande rouge, non saumurée et sans barde.

Les produits élaborés dans l'agro-alimentaire à base de viande de volaille, ne sont proposés qu'après validation en CTM.

Origine : Le concessionnaire proposera son plan d'approvisionnement (SFO dédiée) en matière d'achats d'ingrédients intégré aux objectifs Egalim fixés par le cadre réglementaire

#### 4.4.4. Viandes de porc

Les conditions d'engraissement répondent à un label ou à des conditions d'élevage respectant le bien-être animal.

La viande porcine provient du porc charcutier, animal abattu vers 6 mois. Les côtes de porc sont issues exclusivement du filet et des côtes premières. Le jambon servi sera exclusivement de qualité « label rouge »

Rappel de réglementation :

- Les saucisses, de qualité supérieure, ne sont proposées, pas plus de 2 fois sur 4 semaines (de 5 jours).
- Les charcuteries, (hors jambon blanc) proposées en Hors d'Œuvre, ne sont proposées pas plus de 4 fois sur 4 semaines (de 5 jours).

Origine : Le concessionnaire proposera son plan d'approvisionnement (SFO dédiée) en matière d'achats d'ingrédients intégré aux objectifs Egalim fixés par le cadre réglementaire.

#### 4.4.5. Viandes de lapin

Elle peut être intégrée dans les menus

Origine : Le concessionnaire proposera son plan d'approvisionnement (SFO dédiée) en matière d'achats d'ingrédients intégré aux objectifs Egalim fixés par le cadre réglementaire.

#### 4.4.6. Les abats

Les abats peuvent être intégrés dans les menus

Origine : Le concessionnaire proposera son plan d'approvisionnement (SFO dédiée) en matière d'achats d'ingrédients intégré aux objectifs Egalim fixés par le cadre réglementaire.

#### 4.4.7. Poissons

Les poissons et produits de la mer sont, pour partie en poids, issus de la filière MSC. Pour les poissons d'aquaculture, une certification « Global gap » est demandée pour tous les poissons d'aquaculture ou ASC (lorsqu'il sera disponible).

Pour le restant, en respect complet du guide « Guide des espèces à l'usage des professionnels » publié et actualisé par « Sea-food-choice, alliance produit de la mer »

Les Poissons en conserve participent à la variété des menus

Origine : Le concessionnaire proposera son plan d'approvisionnement (SFO dédiée) en matière d'achats d'ingrédients intégré aux objectifs Egalim fixés par le cadre réglementaire

#### 4.4.8. **Œufs**

Les œufs et ovo produits sont issus de l'agriculture biologique ou sous signes de qualités reconnus par le cadre des lois EGALIM et AGECE.

Origine : Le concessionnaire proposera son plan d'approvisionnement (SFO dédiée) en matière d'achats d'ingrédients intégré aux objectifs Egalim fixés par le cadre réglementaire.

#### 4.4.9. **Les plats végétariens**

Les recettes ou plats végétariens proposés respectent les prescriptions réglementaires et les recommandations du Groupe de Travail Nutrition du CNRC (Conseil National de la Restauration collective).

Le concessionnaire s'engage à respecter la réglementation en vigueur concernant le nombre de repas végétarien à servir hebdomadairement aux usagers des restaurants.

Origine : Le concessionnaire proposera son plan d'approvisionnement (SFO dédiée) en matière d'achats d'ingrédients intégré aux objectifs Egalim fixés par le cadre réglementaire.

Le candidat s'est engagé selon son offre ainsi que dans le cadre des SFO sur ce sujet qui sont annexés au présent contrat
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### 4.4.10. **Les céréales, produits à base de céréales, à l'exclusion du pain, pseudo céréales (quinoa)**

Le choix des céréales (Pâtes, Riz...) est varié, tant en forme que de recettes ou modes de cuisson.

L'usage de céréales pas ou peu raffinées est privilégié, comme les différentes formes de riz. Elles sont de préférence issues de mode de production visant à limiter l'usage de produits phytosanitaires



Des recettes « maison » pour le dessert, pain perdu, porridge, riz ou semoule au lait..., par exemple, participent à cette variété

Origine : Le concessionnaire proposera son plan d'approvisionnement (SFO dédiée) en matière d'achats d'ingrédients intégré aux objectifs Egalim fixés par le cadre réglementaire.

#### 4.4.11. Les légumineuses

Par leurs qualités nutritionnelles intéressantes (protéines, fibres, ...) elles ont une place privilégiée dans les menus ou préparations. Elles sont présentes au moins une fois par semaine, en hors d'œuvre (potage ou salade), garniture, seule ou dans des poêlées, ou encore en plat protidique végétarien associé à des céréales.

Origine : Le concessionnaire proposera son plan d'approvisionnement (SFO dédiée) en matière d'achats d'ingrédients intégré aux objectifs Egalim fixés par le cadre réglementaire.

#### 4.4.12. Pommes de terre

Les variétés sont adaptées à la recette et utilisées fraîches de préférence.

L'utilisation de la purée de pomme de terre sous forme déshydratée, est possible sur validation en CTM

Les produits élaborés à base de pomme de terre (pommes noisette, duchesse, röstis, frites...) sont proposés occasionnellement et à une fréquence limitée, en se référant aux recommandations et à la réglementation en vigueur, pour la restauration scolaire.

Origine : Le concessionnaire proposera son plan d'approvisionnement (SFO dédiée) en matière d'achats d'ingrédients intégré aux objectifs Egalim fixés par le cadre réglementaire.

#### 4.4.13. Légumes

Dans un but de diversité alimentaire, les légumes frais (1<sup>ère</sup> gamme) respectent le calendrier de saisonnalité.

Les potages sont confectionnés avec des légumes frais ou surgelés. Les potages déshydratés sont possibles sur validation en CTM

Les légumes qui ne nécessitent pas d'épluchage sont prioritairement issus de mode de production visant à limiter l'usage de produits phytosanitaires

Origine : Le concessionnaire proposera son plan d'approvisionnement (SFO dédiée) en matière d'achats d'ingrédients intégré aux objectifs Egalim fixés par le cadre réglementaire.

#### 4.4.14. Produits laitiers

Dérivés exclusivement du lait (vache, chèvre ou brebis) les produits laitiers sont proposés sous forme de :

- Laitages
  - Yaourt, en pot ou à boire, et laits fermentés ;
  - Fromage blanc et petits suisses ;
  - Lait en boisson, chaude ou froide ;
  - Desserts lactés (minimum de 50% de matière première laitière)

Le lait, pour les boissons et préparations est demi-écrémé. Les laitages sont présentés en conditionnement individuel ou en « vrac »

- Fromages

Les fromages sont variés, de préférence proposés à la coupe, en tranche, en dés ou râpé. Les fromages au lait cru sont autorisés pour les convives âgés de plus de 5 ans

Origine : Le concessionnaire proposera son plan d'approvisionnement (SFO dédiée) en matière d'achats d'ingrédients intégré aux objectifs Egalim fixés par le cadre réglementaire

#### 4.4.15. **Fruits**

Dans un but de diversité alimentaire, les fruits frais (1<sup>ère</sup> gamme), présentés entier ou coupés, respectent le calendrier de saisonnalité.

Ils sont proposés « mûrs à point » au moment de leur consommation.

Les fruits qui ne nécessitent pas d'épluchage sont prioritairement issus de mode de production visant à limiter l'usage de produits phytosanitaires

Les fruits en conserve, entier, coupés ou en compote sont possible, sur validation en CTM.

Origine : Le concessionnaire proposera son plan d'approvisionnement (SFO dédiée) en matière d'achats d'ingrédients intégré aux objectifs Egalim fixés par le cadre réglementaire.

#### 4.4.16. **Pâtisseries et produits sucrés**

Les pâtisseries sont majoritairement faites maisons et les desserts sont en priorité confectionnés sur la cuisine.

Le candidat s'est engagé selon son offre ainsi que dans le cadre des SFO sur ce sujet qui sont annexés au présent contrat

#### 4.4.17. **Huiles, matières grasses, condiments et assaisonnements**

L'utilisation des graisses végétales est prioritaire dans les pratiques culinaires, et des huiles riches en acide gras omega-3 rentrent dans la confection des vinaigrettes.

L'huile de palme ou de coprah est proscrite.

La vinaigrette industrielle proposée dans les restaurants est proscrite à l'exception des repas destinés à être emportés (Pique-nique, ...)

Les sauces, mayonnaises, ketchup ne sont pas laissés en libre accès systématique, mais en lien avec les menus du jour.

Origine : Le concessionnaire proposera son plan d'approvisionnement (SFO dédiée) en matière d'achats d'ingrédients intégré aux objectifs Egalim fixés par le cadre réglementaire.

#### 4.4.18. Le pain

Le pain est traditionnel et proposé de telle sorte que sa fraîcheur et son croustillant soient garantis à chaque service. L'usage de farines pas ou peu raffinées est privilégié, et au minimum avec de la farine T80. Le pain sous forme de baguette est exigé.

La diversité des variétés de pain est choisie et la découverte des céréales autres que le blé, est encouragée.

### 4.5. PRESCRIPTIONS RELATIVES A LA STRUCTURE DES REPAS ET AUX PRESTATIONS ALTERNATIVES OU EXCEPTIONNELLES

#### 4.5.1. Les déjeuners et gouters proposés

**Concernant les scolaires (maternelles, élémentaires, collégiens), les adultes et ALSH un repas avec 4 composantes:**

- 1 hors d'œuvre sans choix mais avec substitution le jour où du porc est proposé
- 1 plat protidique sans choix mais avec substitution le jour où du porc est proposé
- 1 garniture sans choix, (féculent ou légumes)
- 1 dessert sans choix

OU

- 1 plat protidique sans choix mais avec substitution le jour où du porc est proposé
- 1 garniture sans choix, (féculent ou légumes)
- 1 produit laitier sans choix
- 1 dessert sans choix

Toutefois, des variantes seront proposées pour les maternelles lorsque la texture d'un plat (ex : cuisse de poulet) ou sa recette culinaire (ex : bœuf aux épices) n'est pas adaptée à cette catégorie de jeunes enfants

**Concernant la petite enfance :**

Le concessionnaire s'engage à fournir des repas et des prestations, suivant 3 types de convives.  
Les repas du déjeuner livrés par le concessionnaire comprendront selon l'âge des enfants :

- prestation « Bébé » : 4 composantes
- prestation « Moyens » : 4 composantes
- prestation « Grands » : 4 composantes

Les opérations de mixage, ou de hachage des PLATS PROTIDIQUES, sauf agrément du concessionnaire, ne seront pas effectuées en cuisine centrale. L'adaptation des textures, ou du choix des recettes, des produits sera prévue lors de la conception des menus et validé avec le service Petite enfance lors de la commission technique menus.

### Structure des repas pour les « Bébés »

Pour le déjeuner : 4 composantes

- Un plat protidique composé de viande (dont le jambon), de poisson ou d'œufs, livré en texture « normale » ; les viandes de volailles seront proposées sans os ;
- Une garniture composée de 50% de légumes (sous forme de purée mixée) et de 50 % de pomme de terre (en purée) ou féculent adapté à l'âge des convives. Les purées ne seront pas mélangées et livrées en contenants distincts ;
- Un produit laitier adapté à l'âge
- Une cuidité de type compote de fruits, sans sucre ajouté.

Pour le Goûter : 3 composantes

- Un produit laitier nature (laitage de croissance, fromage blanc, yaourt, ...)
- Fruit cuit, sans sucre
- Un complément céréalier

### Structure des repas pour les « Moyens »

Pour le déjeuner : 4 composantes :

- Un plat protidique servi nature ou avec un bouillon de légumes, composé de viande (dont le jambon), ou poisson, ou œufs ; Les sauces éventuelles peuvent être proposées à part. Les viandes de volaille sont proposées sans os
- Une garniture composée d'un légume associé à des pommes de terre ou des produits céréaliers (adaptés à l'âge des convives) à part égale, en contenants séparés, en purées ou en petits morceaux ;
- Un produit laitier (petit suisse, fromage blanc, yaourt, fromage, etc...)
- Un dessert composé de Fruits cuits ou crus, ou autre dessert sucré, validé en CTM. Les desserts sucrés ne seront pas proposés plus d'une fois par semaine

Pour le Gouter : 3 composantes :

- Un produit laitier nature, ou un fromage ;
- Une composante à base de fruit cuit ou cru ;
- Un complément glucidique, à base de féculent (pain, féculés d'origine céréaliers, céréales instantanées, biscuit...). Si du pain est proposé, un accompagnement sera prévu (beurre, confiture, chocolat...) si le laitage n'est pas du fromage

### Structure des repas pour les « Grands »

Pour le déjeuner : 4 composantes :

- Une entrée à base de légumes crus ou cuits ou entrée de pomme de terre ou produit céréalier ou légumes secs cuits ou entrée protidiques (assaisonnement à part) ;
- Un plat protidique servi nature ou avec un bouillon de légumes, composé de viande (dont le jambon), ou poisson, ou œufs ; Les sauces éventuelles peuvent être proposées à part.
- Une garniture composée d'un légume ou de féculents ;
- Un produit laitier (petit suisse, fromage blanc, yaourt, etc...) en dessert ;

**OU**

- Un plat protidique servi nature ou avec un bouillon de légumes, composé de viande (dont le jambon), ou poisson, ou œufs ; Les sauces éventuelles peuvent être proposées à part.
- Une garniture composée d'un légume ou de féculents ;
- Un produit laitier (petit suisse, fromage blanc, yaourt, etc...);
- Un dessert composé de Fruits cuits ou crus ou autre dessert « maison » de préférence, validé en CTM ;

Pour le Gouter : 3 composantes :

- Un produit laitier nature, ou fromage ;
- Une composante à base de fruit cuit ou cru ;
- Un complément glucidique, à base de féculent (pain, féculés d'origine céréalières, ...) ; biscuit ou gâteau « maison ». Si du pain est proposé, un accompagnement sera prévu (beurre, confiture, chocolat...) si le laitage n'est pas du fromage

La composition du gouter tiendra compte de la composition du déjeuner

La structure petite enfance souhaite proposer une collation matinale aux enfants, qui pour certains se sont levés très tôt, constituée d'un pur jus de fruit (20 à 30 ml) ou d'une composante céréalière.

Le candidat présentera sa proposition en termes de composition et de moyen logistique pour assurer la distribution, ainsi que la tarification de cette prestation.

Le pain et les assaisonnements accompagnant le repas sont proposés à discrétion

Les serviettes en papier accompagnant le repas sont fournies par le concessionnaire en nombre suffisant pour tous les convives, SAUF la petite enfance.

#### 4.5.2. Les boissons

L'eau (Fontaine) est la seule boisson proposée dans les restaurants.

#### 4.5.3. Les repas froids – Pique niques - Menus de secours

A la demande du représentant de l'établissement, et sous réserve d'un préavis de deux jours francs ou un jour franc exceptionnellement en cas d'urgence, le concessionnaire peut devoir servir des repas froids à emporter. Ils seront présentés en conditionnement individuels et conformes aux règles de l'hygiène alimentaire en vigueur.

La composition de ces repas comportera à minima les ingrédients suivants :

- 1 composante protidique
- Du pain ou 1 composante glucidique « féculents »
- 1 composante Légumes ou fruit
- 1 composante « produit laitier »

Ils comprendront 1 boisson (eau minérale 33 cl), serviette et couverts éventuels.

Un « menu de secours » sera mis à disposition pour chaque structure le premier jour de fonctionnement. Il remplacera le repas prévu en cas d'impossibilité de livraison, ou d'un problème technique sur les sites de restauration. Il sera composé d'éléments ayant une durée

de conservation longue dans le temps et sera adapté à l'âge des convives. Le conditionnement sera adapté au nombre et type de convives du site concerné par la dotation.

Le renouvellement des produits constituant le repas de « secours » sera géré par le concessionnaire (DLC, DDM)

Le nombre de « Menus SOS » sera prévu dans chaque structure à hauteur du nombre de repas habituellement commandés. Il sera renouvelé en fonction des dates de péremption et selon l'utilisation. La composition de ce menu sera validée avec la Ville de Digne. Il doit pouvoir se consommer froid (ceci, dans le cas d'une panne électrique privant de l'usage des fours).

L'ensemble des produits est facturé au même prix qu'au BPU.



*Le concessionnaire a exposé son engagement relatif aux repas froids conformément à l'annexe 10 du présent contrat.*

#### 4.5.4. Repas anallergiques

La liste des allergènes à déclaration obligatoire présents dans les menus proposés chaque jour est affichée de façon lisible sur tous les sites de distribution ainsi que sur le site de réservation et sur l'application du concessionnaire. Toute autre interprétation de la Loi INCO est réputée non acceptée.

La Ville gère et met en place les Projets d'Accueil Individualisés. Conformément aux dispositions du Projet d'Accueil Individualisé, les repas confectionnés par les familles des enfants concernés sont réceptionnés par le personnel communal sur les sites satellites externes pour être stockés en armoire froide positive ou par le personnel du concessionnaire sur le site de la cuisine centrale (restaurant Paul Martin). Les repas sont remis en température par le Concessionnaire si des personnels sont affectés au site ou par le personnel de la Ville et ensuite servis à l'enfant en tout état de cause par le personnel communal.

#### 4.5.5. Les prestations exceptionnelles

Le Concessionnaire peut assurer la confection et le service de repas ou de prestations exceptionnelles (de type cocktails, banquets ...). Il en sera averti par le Concédant au moins sept (7) jours à l'avance. Pour les groupes supérieurs à dix (10) personnes, le délai est porté à quinze (15) jours.

Ces prestations feront l'objet d'un devis spécifique soumis à l'approbation préalable du Concédant et d'une facturation séparée.

Le concessionnaire est également autorisé à vendre des repas à des tiers en dehors des membres du groupement. Dans ce cadre, le concessionnaire demande l'autorisation expresse de la commune de Digne-les-Bains avant de signer la vente de prestations à des tiers autres que les membres du groupement. La commune de Digne-les-Bains doit valider de façon explicite l'accord par courrier recommandé, à défaut de réponse, la commune est réputée refusée la demande.

La vente de repas à des tiers est autorisée uniquement en cas de versement d'une redevance d'intéressement.

*Le concessionnaire a exposé son engagement concernant les prestations traiteurs conformément à l'annexe 9 du présent contrat.*

## **4.6. DEMARCHE DE DEVELOPPEMENT DURABLE**

### **4.6.1. Prévention et lutte contre le gaspillage alimentaire**

Le plan de lutte contre le gaspillage est règlementaire.

La variété des recettes, le nombre et la permanence des choix, les modes de distribution, les horaires, ... peuvent être des freins et ou des leviers pour la lutte contre le gaspillage alimentaire.

*Le concessionnaire a exposé ses engagements concernant le développement durable et le gaspillage conformément aux annexes 15 et 16 du présent contrat.*

### **4.6.2. Gestion, Tri et valorisation des déchets**

Le plan de gestion des déchets est règlementaire

L'origine des déchets est multiple : Déchets issues de la production, du service ou encore des retours convives. Ils sont plus ou moins valorisables. La collecte et la valorisation des déchets n'est pas effectuée par le Concessionnaire.

*Le concessionnaire a exposé ses engagements concernant le développement durable et le gaspillage conformément aux annexes 15 et 16 du présent contrat.*

### **4.6.3. Dons**

La mise en place de dons de restes de production auprès d'association agréée est règlementaire.

*Le concessionnaire a exposé ses engagements concernant le développement durable et le gaspillage conformément aux annexes 15 et 16 du présent contrat.*

### **4.6.4. Insertions de personnes éloignées de l'emploi**

*Le concessionnaire a exposé son engagement concernant la politique RSE conformément à l'annexe 17 du présent contrat.*

## 5. Biens mis à disposition de la concession

Le concédant garantit au concessionnaire, pour la durée du présent contrat et pour les besoins du service, l'utilisation, paisible et continue des terrains, locaux et matériels de la cuisine centrale nécessaire à l'exécution par le concessionnaire de sa mission.

### 5.1. PRINCIPES DE LA MISE A DISPOSITION

Un inventaire quantitatif et qualitatif des biens du service est établi contradictoirement entre le concessionnaire et le concédant le jour de la remise des installations au concessionnaire ; celui-ci est mis à jour annuellement et joint au rapport annuel du concessionnaire.

Ces biens constituent des biens de retour mis à la disposition du concessionnaire avec droit de jouissance exclusif et affectation exclusive à la concession.

A l'inverse, les biens d'exploitation acquis par le concessionnaire durant la période d'exécution du présent contrat constituent des biens de reprise, et pourront être rachetés par le concédant à l'échéance de la concession.

### 5.2. CONDITIONS GENERALES D'UTILISATION DES BIENS

Le Concessionnaire s'engage à :

- Contrôler les entrées et sorties de l'équipement ;
- Appliquer les consignes générales de sécurité et les consignes particulières données par les agents du concédant en charge de la coordination des activités ;
- Veiller à la bonne utilisation des locaux et du matériel ;
- Tenir les locaux propres et le matériel rangé suivant la disposition habituelle ;
- Réparer toute dégradation ;
- Remplacer le matériel détérioré ;
- Souscrire à une police d'assurance couvrant tous les dommages pouvant résulter des activités du service.

### 5.3. PROGRAMME DE TRAVAUX

Le concédant peut avoir à programmer un certain nombre de travaux d'entretien des restaurants à réaliser avant, au tout début ou en cours de concession.

Le concessionnaire peut avoir de son côté un certain nombre d'aménagements à réaliser destinés à rendre plus attractifs et fluides la production des repas et/ou les services de restauration proposés au sein des restaurants.

Le concédant et le concessionnaire devront nécessairement se coordonner. Il est précisé que l'ensemble de ces travaux ne pouvant s'effectuer qu'en site occupé, ils ne doivent cependant pas dégrader substantiellement les capacités d'accueil de la restauration et des services associés.

**SFO à compléter par le candidat en annexe :**

Les éléments d'aménagement de leurs offres et le rétroplanning sont présentés par les candidats dans les SFO correspondantes et dans son offre de service. L'issue de la consultation validera les projets retenus qui donneront lieu aux arbitrages rendus nécessaires. Un processus de continuité du service public sera présenté.

#### **5.4. DELAI DE REALISATION DES TRAVAUX**

Les délais de réalisation des travaux planifiés doivent être intégrés à l'intérieur des plages de congés scolaires.

#### **5.5. RECEPTION DES TRAVAUX**

Les réceptions des travaux planifiés sont dressées de façon contradictoire entre le concédant et le concessionnaire.

Elles doivent être réalisés à minima 3 jours francs avant la reprise des activités de scolarité. Les réserves éventuelles intègrent les dispositifs de substitution éventuels pour la réalisation des services.

#### **5.6. REPARTITION DES OPERATIONS D'ENTRETIEN, DE MAINTENANCE ET DE RENOUELEMENT ENTRE LE CONCEDANT ET LE CONCESSIONNAIRE**

La liste des biens matériels mis à disposition par les membres du groupement, spécifiques aux prestations de restauration figure en annexe du présent contrat. Un inventaire contradictoire sera établi à l'entrée en vigueur du contrat. A noter que tous les équipements frigorifiques sont aux normes « Gaz HCFC ».

Cet inventaire comportant les opérations de maintenance préventive et corrective assurée par le concessionnaire sera mis à jour annuellement. Il sera communiqué dans le cadre des modalités de compte rendus annuels d'activités visées au présent contrat.

La répartition de la responsabilité entre la collectivité et le concessionnaire est effectuée à partir de l'Article 4.2 de la norme Afnor NF X 60-000.

**Entretien courant :**

Par entretien courant, il faut entendre toutes les opérations permettant de maintenir l'équipement en bon état de propreté, de fonctionnement, d'exploitation et de sécurité.

**Maintenance :**

Par maintenance, il faut entendre les niveaux 1, 2 et 3 de la maintenance selon les dispositions décrites dans la norme Afnor NF X 60-000, c'est-à-dire toutes les opérations permettant d'assurer le bon fonctionnement des installations et le maintien de leur niveau de service et de qualité.

Cette maintenance est :

- Préventive, c'est-à-dire effectuée selon des critères prédéterminés afin de réduire la probabilité de défaillance d'un bien ou la dégradation d'un service rendu (contrôle, surveillance, maintenance préventive systématique ou conditionnelle) ;
- Corrective, c'est-à-dire effectuée après défaillance.

#### **Grosses opérations de maintenance :**

Sont regroupées sous cette appellation les niveaux 4 et 5 de la maintenance, tels que définis dans la norme précitée, c'est-à-dire les opérations importantes visant les pièces maîtresses dont le remplacement conditionne la préservation de l'investissement de base, assurant ainsi la pérennité de l'équipement et de ses installations sur le long terme.

#### **Renouvellement :**

Il s'agit des opérations (travaux, acquisition) permettant de renouveler un matériel existant ayant une destination précise à l'identique ou avec amélioration compte tenu de l'évolution dudit matériel et des techniques. La décision de remplacement sera validée et programmée si et seulement si toutes les opérations de maintenance préalables deviennent inopérantes et sont jugées comme telles par la collectivité sur la base des éléments fournis par le titulaire.

Ses opérations sont à la charge des membres du groupement.

#### **Travaux de renforcement, travaux neufs et d'extension :**

Sont regroupés dans cette catégorie les opérations (travaux, acquisition) d'amélioration ou d'adaptation éventuelle des équipements à de nouvelles activités. Ses opérations sont à la charge des membres du groupement.

## **5.7. TRAVAUX D'ENTRETIEN DE MAINTENANCE ET DE REPARATIONS COURANTES**

Tous les ouvrages, équipements et matériels nécessaires au service délégué sont entretenus en bon état de fonctionnement et réparés par les soins du concessionnaire, et à ses frais.

Les travaux d'entretien, de maintenance (préventive et curative) et de réparations courantes comprennent toutes les opérations permettant d'assurer le maintien en état de fonctionnement des ouvrages et équipements des espaces dédiés à la restauration au sein de la commune jusqu'au moment où la vétusté ou une défaillance rend nécessaire les travaux de remplacement ou de rénovation, ainsi que toutes les opérations de nettoyage permettant de garantir une stricte hygiène et propreté des installations et de leurs abords.

Ainsi, le concessionnaire doit :

- Respecter les préconisations et demandes des commissions de sécurité visitant périodiquement l'ouvrage ;
- Faire procéder annuellement aux contrôles nécessaires à l'exploitation de la cuisine et en particulier au contrôle du matériel électrique par un bureau de contrôle des installations électriques ;
- Respecter les usages et recommandations d'utilisation des produits et outils de mécanisation.

Les ouvrages, les installations et leurs annexes doivent être maintenus en parfait état d'entretien, de propreté et de salubrité y compris les accès véhicules, les accès vélos, les accès et passages piétons.

Les travaux relevant de la catégorie du petit entretien concernent notamment :

- Le nettoyage et l'entretien spécifique du petit et du gros matériel lié à l'exercice de la concession ;
- Le nettoyage et le maintien en parfait état de propreté de tous les locaux (*sols, vitres, murs, peintures, plafonds, motifs de décoration, mobilier...*) ;
- Le nettoyage et l'entretien du gros matériel nécessitant des contrôles spécifiques :
  - L'évacuation des matières usées, l'enlèvement des ordures ;
  - L'entretien des portes, portails et grilles de fermeture et la vérification de leur bon fonctionnement ;
  - L'entretien et la maintenance du système de contrôle d'accès ;
  - Toutes petites réparations générées par un désordre de quelque nature que ce soit
  - Le remplacement des équipements détériorés devra être exécuté dès que le défaut en est constaté. Les dégradations constatées comme issues de mauvais usages seront à la charge du concessionnaire.

En tout état de cause, la sécurité des biens et des personnes doit être assurée sans délai.

Les contrats d'entretien technique et de contrôles obligatoires que le concessionnaire a souscrits sont portés à la connaissance du concédant à sa demande ; ces contrats ne peuvent être souscrits pour une durée supérieure à celle du présent contrat et prennent fin en cas de résiliation anticipée de ce dernier.

Le concessionnaire doit communiquer à la demande du concédant les contrats d'entretien/maintenance qu'il a souscrits et/ou déclarer les moyens et personnels nécessaires pour effectuer les opérations afférentes.

Une copie des rapports de maintenance et des contrôles techniques obligatoires seront systématiquement transmis au concédant.

Le personnel de ce dernier est autorisé à vérifier sur site à tout moment le respect par le concessionnaire en matière de suivi réglementaire du bâtiment.

Faute pour le concessionnaire de pourvoir à l'entretien des ouvrages, matériels et installations du service, le concédant peut faire procéder aux frais du concessionnaire à l'exécution d'office des travaux nécessaires au fonctionnement du service après mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet dans un délai de 15 jours.

## 5.8. TRAVAUX DE RENOUVELLEMENT ET GROSSES REPARATIONS

Les travaux sur le bâtiment, de gros et de second œuvre, non liés à des demandes spécifiques du concessionnaire sont à la charge du concédant.

Les travaux de renouvellement et de grosses réparations sont à la charge du concessionnaire.

Ces travaux de renouvellement et de grosses réparations comprennent notamment, sans que cette liste présente un caractère exhaustif :

- Les matériels de cuisine, de stockages, de distribution, de lavage, les équipements électromécaniques, ascenseurs, installations de ventilation, réseaux ;
- Les mobiliers de distribution,

## 5.9. PROVISION GER

Pour financer les grosses réparations et les travaux de renouvellement des installations, et des équipements techniques qui sont à la charge du Concessionnaire conformément au tableau de répartition qui figure en annexe du présent contrat, il est mis en place une provision GER, annuellement provisionnée des sommes nécessaires à assurer lesdites opérations.

Il est entendu que les dépenses concernant le renouvellement du matériel d'exploitation, ainsi que celle concernant le confort au travail du personnel ne sont pas couvertes par la provision GER.

Un état des lieux des biens est joint en annexe du présent contrat. Le compte prévisionnel d'exploitation, joint en fait apparaître une ligne « provision GER » exclusivement consacrée à ces dépenses. Cette ligne est justifiée au regard d'un plan prévisionnel de renouvellement.

L'ensemble des provisions constituées au titre du renouvellement est conservé dans les comptes du Concessionnaire. Ces provisions ne peuvent être transférées à un tiers ou à une société apparentée, sans l'autorisation expresse du Concédant.

L'utilisation de la provision pour des montants supérieurs à 800€ HT ne peut se faire qu'avec l'accord exprès, écrit et préalable du Concédant, sauf cas d'urgence qui imposerait que le Concessionnaire prenne des mesures conservatoires. Si le Concédant ne répond pas à la demande du Concessionnaire dans un délai de quinze jours calendaires à compter de la réception de la demande, celle-ci est réputée acceptée.

Il est précisé que les sommes imputées en débit sur cette provision correspondent aux montants, à l'euro près, des factures produites en justification.

La provision fera l'objet d'un bilan annuel dans le cadre du rapport annuel indiquant les modalités de tenue de la provision et fera notamment apparaître l'ensemble des opérations de grosses réparations et des travaux de renouvellement qui auront été engagées au cours de l'année passée ainsi que l'ensemble des justificatifs de ces opérations. Ce bilan fera état des grosses réparations et travaux de renouvellement envisagé pour l'année à venir.

Cette provision doit être recreditée des remboursements de compagnie d'assurances au titre de sinistres dont les travaux ont été imputés à la provision, ainsi que de toute prise en charge totale ou partielle, par un tiers, d'une dépense imputée à ce compte.

Le montant de la provision GER est de 16 400€ par an.