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

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 montant et la répartition de la provision est indiqué en annexe financière

Si au cours de l'exécution du présent contrat, la provision GER se révélait débitrice, le Concessionnaire en serait le seul responsable et supporterait exclusivement la charge des dépenses excédentaires. Dans ce cadre, le Concessionnaire est tenu d'engager la totalité des dépenses nécessaires aux renouvellements envisagés, même si leur coût excède le montant disponible sur la provision. Ce dernier est toutefois autorisé à compenser lesdites dépenses d'une année sur l'autre en utilisant les sommes affectées à la provision au titre des exercices antérieurs et ultérieurs et qui n'auraient pas été consommées.

Si le solde annuel de cette provision est créditeur, le Concessionnaire en assure la gestion dans les conditions suivantes :

- Une partie de la provision sera consacrée autant que nécessaire à l'achat de pièces de rechange indispensables aux grosses réparations ou aux travaux de renouvellement des installations et équipements incombant au Concessionnaire. Ces pièces de rechange resteront propriété du Concédant ;

- En cas de non-utilisation partielle de la provision, le montant restant sera ajouté à la provision prévue pour l'année suivante

Au terme du contrat, une indemnité correspondant au solde créditeur de la provision est versée par le Concessionnaire du Concédant dans le mois suivant la date à laquelle il aura pris fin.

Si la valeur de la provision au dernier jour du contrat est négative, le Concessionnaire gérant le service à ses risques et périls, ne peut pas réclamer son remboursement.

5.10. SORT DES BIENS EN FIN DE CONTRAT

Un inventaire tant quantitatif que qualitatifs des biens visés (locaux et matériels) est établi contradictoirement dans le mois suivant la notification du contrat et au plus tard à la date de démarrage de l'exploitation et annexé au présent contrat. Le concessionnaire dispose d'un délai de trois mois à compter de premier jour d'exploitation pour demander au concédant tout complément ou correction à ces inventaires en fonction des constatations qu'il a pu faire et réciproquement.

5.10.1. Les biens de retour

Sont appelés « biens de retour » les biens correspondant aux biens matériels (*meubles et immeubles*) et immatériels, indispensables à l'exploitation du service concédé, qui font partie intégrante de la concession et reviennent de plein droit et gratuitement au concédant à l'échéance du présent contrat.

Sont considérés comme biens de retour, non seulement les biens mobiliers et immobiliers confiés au concessionnaire lors de la signature du présent contrat, mais aussi les biens mobiliers et immobiliers qui pourraient être mis à la disposition du concessionnaire par le concédant durant la concession, ou acquis par lui.

Hors spécification contraire lors de l'acquisition, sont également considérés comme biens de retour tous les biens acquis ou créés par le concessionnaire pour l'exécution du service concédé pendant la

93

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

durée de ce dernier. Ils sont en conséquence inscrits dans les comptes de la concession pour leur valeur initiale et amortis dans ce cadre et dans la limite de la durée de la concession.

A chaque remise d'un nouveau bien de retour, l'inventaire figurant en annexe du présent contrat fait l'objet d'une mise à jour ; cet inventaire est également mis à jour à chaque fin d'exercice, sous forme d'annexe au rapport annuel du concessionnaire.

Lesdits biens font retour au concédant à la fin du présent contrat, sans versement d'une quelconque indemnité au profit du concessionnaire à l'exception de la valeur nette comptable dans l'hypothèse où les biens ne seraient pas amortis à l'issue normale ou anticipée du contrat. Les Parties conviennent à ce titre que la provision GER (art. 5.9) a été amortie sur cinq années. En l'absence de reconduction du contrat pour la cinquième et dernière année, le concessionnaire aura le droit au versement de la valeur nette comptable.

Les biens de retour sont notamment constitués de :

- L'ensemble des immobilisations incorporelles et corporelles mises à disposition par le concédant au concessionnaire en début ou en cours de contrat ;
- L'ensemble des immobilisations incorporelles et corporelles acquises, réalisées, aménagées ou renouvelées par le concessionnaire en début ou en cours de contrat, dont le financement est assuré, directement ou indirectement, par les ressources du service délégué. L'intégralité du nouvel équipement à réaliser constitue un bien de retour de la concession.

Deux (2) ans avant l'expiration du contrat, les parties arrêteront et estimeront, s'il y a lieu après expertise, les travaux à exécuter sur les ouvrages concédés qui ne seraient pas en état normal d'entretien. Le concessionnaire devra exécuter les travaux correspondants avant l'expiration du contrat. À défaut, les frais de remise en état correspondants pourront être portés à la charge du concessionnaire sans qu'il puisse s'y opposer.

5.10.2. Les biens de reprise

Les biens de reprise sont la propriété du concessionnaire durant toute la durée de la concession et n'entrent dans le patrimoine du concédant au terme du présent contrat que si ce dernier en décide la reprise.

La liste des biens de reprise est mise à jour tous les ans par le concessionnaire ; l'actualisation de cette liste devra doit être jointe en annexe du rapport annuel du concessionnaire, avec présentation de leur affectation, de leur valeur d'achat et des modalités de financement et d'amortissement (*mode, durée, taux*).

A la fin du présent contrat, le concédant pourra décider d'acquérir tout ou partie des biens de reprise en contrepartie du versement au concessionnaire d'une indemnité qui ne pourra excéder la valeur nette comptable résiduelle des biens, déduction faite des financements publics qu'il aurait pu obtenir.

Le concédant peut décider de reprendre tout ou partie de ces biens sans que le concessionnaire puisse s'y opposer.

5.10.3. Les biens propres

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

Les biens propres du concessionnaire sont les biens non financés, même pour partie, par des ressources de la concession et qui ne sont grevés d'aucune clause de retour obligatoire ou facultatif.

Ils appartiennent en pleine propriété au concessionnaire pendant toute la durée de la concession.

Les biens propres peuvent être rachetés par le concédant après accord des parties. La valeur de ces biens est fixée à l'amiable ou, à défaut à dire d'expert, et payée dans les soixante (60) jours calendaires suivant leur rachat par le concédant.

5.11. SYSTEME D'ENCAISSEMENT AUPRES DES FAMILLES - COMPENSATION

5.11.1. Pour la commune de Digne-les-Bains

Concernant les scolaires de la commune, le Concessionnaire encaisse directement le prix de la participation repas auprès des familles suivant les tarifs sociaux décidés par le Conseil Municipal, en mettant en place un système de post paiement basé sur les repas pointés des usagers scolaires.
Le concessionnaire prendra en compte les annulations régulières (conforme aux dispositions prévues aux règlements de restauration), celles sur avis médical, ainsi que les consommations complémentaires (repas consommés non commandés).

La facturation mensuelle aux familles fera état très précisément des dates réservées et de celles ajoutées ou annulées.
La compensation des tarifs sociaux, qui correspond à la différence entre les prix unitaires de repas tels que définis au BPU et les tarifs facturés auprès des usagers, sera soldée annuellement. Elle a pour objet de compenser le caractère social des tarifs applicables et effectivement facturés aux usagers.

La commune de Digne-les Bains règle au Concessionnaire mensuellement un acompte provisionnel égal au douzième de la compensation des tarifs sociaux, telle qu'elle peut être évaluée en début d'exercice à partir des prix unitaires de repas, de la tarification pratiquée et du nombre d'usagers prévus.

Le Concessionnaire transmettra tous les 15 jours à la commune un état récapitulatif par structure, mentionnant les quantités réellement consommées (liste de pointage transmis parla Commune au Concessionnaire).
La commune validera chaque mois l'état récapitulatif transmis par le Concessionnaire.
A l'issue de chaque **année civile et au plus tard le 01 février** de chaque année, les parties procèdent à l'arrêté définitif du montant de la compensation des tarifs sociaux, dont le montant est fixé en fonction :

- du nombre cumulé de repas tels que validés ci-dessus multiplié par les prix unitaires de repas tels que définis en annexe financière
- moins les sommes facturées ou à facturer directement auprès des usagers
- moins les acomptes provisionnels déjà versés.

Le Concessionnaire a la responsabilité de la gestion des encaissements et de la relance des facturations pour la restauration scolaire.

En cas de retard dans l'acquittement, par des usagers, du tarif des repas, le Concessionnaire procède au recouvrement des créances, par tous moyens à sa convenance.
Les frais de recouvrement refacturés à l'usager seront limités à 5 euros.

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

La commune, ni aucun membre du groupement, ne prendront aucune prise en charge d'éventuels impayés.

Une situation de retard de paiement est caractérisée par un défaut de paiement après relances et avant mise en demeure. Le Concessionnaire adresse mensuellement la liste des familles ou des usagers en situation de retard de paiement afin que le Membre du groupement concédant se prononce dans un délai de 15 jours à compter de la réception de ladite liste sur la prise en charge à titre social des familles.
A défaut de réponse dans un délai de 30 jours, le Membre du groupement concédant autorise systématiquement le Concessionnaire à poursuivre le processus de recouvrement amiable et contentieux vis-à-vis des familles concernées.

Un impayé est caractérisé par un défaut de paiement par l'usager après mises en demeure par recouvrement amiable.
Le Concessionnaire adresse trimestriellement à la commune un état des impayés reprenant, famille par famille ou usager par usager, la situation de l'encours et le détail des actions menées au titre du recouvrement amiable (lettres de rappel, mises en demeure, appels téléphoniques,) et/ou le détail des actions de recouvrement contentieux (injonction de paiement, référé provision, ...).
Pour les familles ou les usagers dont les situations d'impayés perdurent, les parties conviennent de se rencontrer au minimum deux fois par an, pour définir une action conjointe à effectuer auprès de chaque famille concernée.

Chaque année, les parties dressent le bilan de la gestion des impayés et des procédures de recouvrement mises en œuvre par le Concessionnaire.
La commune veillera à vérifier l'état du solde du compte de l'usager avant sa réinscription au service de restauration pour l'année suivante.
Il veillera également à mettre en place toutes les mesures possibles et envisageables dans le cadre du service public de restauration afin de faire respecter les règlements de restauration.

L'éventuelle provision constituée par le concessionnaire au titre des impayés fait partie intégrante de ses risques d'exploitation transférés par voie du présent contrat de concession.

Si cette provision est intégrée au coût fixe, elle doit cependant être précisée au stade de l'offre et par membre du groupement concédant.
Dans ce cas :

- Si à la clôture de la DSP le montant des impayés enregistrés et arrêtés sur la base d'un certificat d'irrécouvrabilité, est inférieur au montant annuel de la provision constituée par le Concessionnaire, le boni est reversé au membre du groupement

- Si à la clôture de la DSP ce montant est supérieur à celui provisionné, le différentiel restera à la charge du Concessionnaire au titre du transfert du risque.

NB : les impayés ne comprennent pas les frais de recouvrement.

Pour toutes les autres prestations non encaissées directement auprès des usagers et prévues au contrat, la facturation directe est faite au membre du groupement concerné.

Il conviendra de procéder à une facturation différenciée par lieu et type de commande.

Les adresses de facturation seront communiquées au Concessionnaire lors du démarrage du contrat.
Le rythme de facturation est mensuel à terme échu sur la base de la quantité commandée et réajustée.

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

5.11.2. Pour les autres membres du groupement

Le concessionnaire facture directement le prix des repas consommés à chaque membre du groupement. Chaque membre du groupement a la charge de la facturation à l'usager selon une procédure interne propre à chaque membre.

5.12. PERMANENCE ADMINISTRATIVE

Le concessionnaire assure une permanence administrative à destination des usagers afin de régler l'ensemble des problématiques de ces derniers sur les sujets d'encaissement et de réservation.

Cette permanence est assurée au minimum les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire de 7h45 à 12h30 et de 13h30 à 15h30.

6. Personnel

6.1. OBLIGATIONS DU CONCESSIONNAIRE

Le concessionnaire est tenu au respect des prescriptions légales et réglementaires en vigueur en matière sociale.

Dans le cadre du présent contrat, le concessionnaire s'engage à reprendre l'ensemble du personnel actuellement affecté au fonctionnement des points de restauration, conformément à la convention collective en place ou à l'article L. 1224-1 du Code du travail, et de leur garantir à ce titre un niveau au moins équivalent à leur rémunération actuelle principale et accessoire (cf. détail des personnels à reprendre en annexe).
Le concessionnaire est tenu, à l'égard de ces salariés, par les obligations qui incombaient à l'ancien employeur : il s'engage ainsi à maintenir pour la durée de la concession, les droits acquis par le personnel repris ainsi que la convention collective anciennement en vigueur.

L'ensemble des caractéristiques des personnels repris sont présentées en annexe du présent contrat ; un avenant aux contrats de travail actuels de ces salariés acte la reprise par le concessionnaire.

En outre, le concessionnaire recrute le personnel nécessaire à l'exploitation de la nouvelle restauration qu'il propose, ce dernier devant disposer des qualifications nécessaires pour remplir l'ensemble de la mission ; celui-ci bénéficie des mêmes avantages sociaux que ceux des personnels des autres structures constitutives du service concédé.

Le concessionnaire a l'entière responsabilité de son personnel. Plus particulièrement, le personnel du concessionnaire est exclusivement rémunéré par ses soins, charges sociales et patronales et autres frais compris.

Le concessionnaire assure l'ensemble des vérifications nécessaires sur le statut judiciaire du personnel qu'il envisage de recruter. D'une manière générale, il informe le concédant de toute intention de recrutement sur la durée du présent contrat. En outre, tout recrutement intervenant au moins 6 mois avant l'échéance du contrat et dont le terme est prévu au-delà du contrat est soumis à l'avis préalable

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

du concédant. Il doit enfin recevoir et instruire les candidatures qui lui sont transmises par le concédant.

Le concessionnaire ne peut pas invoquer le manque de personnel en cas de rupture du service public pour se dégager de sa responsabilité. Le concessionnaire porte à la connaissance du concédant les éléments d'information en sa possession relatifs aux fautes graves commises par son personnel susceptible d'affecter la qualité du service public concédé ; il informe le concédant des mesures prises pour remédier aux troubles provoqués par la commission de ces fautes graves.

Le concessionnaire a exposé son engagement concernant les ressources humaines conformément à l'annexe 4 du présent contrat.

Le candidat s'est engagé selon son offre ainsi que dans le cadre des SFO sur ce sujet qui sont annexés au présent contrat ainsi que sur l'annexe financière relative aux modalités de reprise du personnel.

6.2. FORMATION DU PERSONNEL

Le concessionnaire met en place un plan de formation permettant d'assurer en permanence la qualification de son personnel dans des conditions satisfaisantes au regard des exigences réglementaires en vigueur.

Il s'engage également a assurer les formations minimales du personnel communal sur les processus de remise en température sur les restaurants satellites ainsi que les formations HACCP.

6.3. RESPECT DES PRINCIPES DE NEUTRALITE ET DE LAÏCITE

Le présent contrat confie à son titulaire l'exécution de tout ou partie d'un service public.

Par conséquent, conformément à la loi n° 2021-1109 du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République, le Concessionnaire doit prendre les mesures nécessaires permettant :

D'assurer l'égalité des usagers vis-à-vis du service public ;

De respecter les principes de laïcité et de neutralité dans le cadre de l'exécution de ce service.

Lorsqu'ils participent à l'exécution du service public objet du présent contrat, le Concessionnaire veille à ce que ses salariés ou toutes autres personnes sur lesquelles il exerce une autorité hiérarchique ou un pouvoir de direction :

- S'abstiennent de manifester leurs opinions politiques ou religieuses ;
- Traitent de façon égale toutes les personnes, en particulier les usagers du service ;
- Respectent la liberté de conscience et la dignité de ces personnes.

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

Le Concessionnaire communique au Concédant les mesures qu'il met en œuvre afin :

- D'informer les personnes susvisées de leurs obligations ;
- De remédier aux éventuels manquements.

Le Concessionnaire veille également à ce que les personnes auxquelles il confie une partie de l'exécution du service objet du présent contrat respectent les obligations susmentionnées.

Il s'assure que les contrats de sous-concession conclus à ce titre comportent des clauses rappelant ces obligations à la charge de ses cocontractants.

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

Le Concessionnaire informe les usagers du service public des modalités leur permettant de lui signaler rapidement et directement tout manquement aux principes d'égalité, de laïcité et de neutralité qu'ils constatent. Cette information mentionne également les coordonnées du référent laïcité désigné par la collectivité.

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

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

Lorsque le Concessionnaire méconnaît les obligations susvisées, l'autorité concédante le met en demeure d'y remédier dans le délai qu'il lui prescrit.

Si la mise en demeure s'avère infructueuse, l'autorité concédante se réserve la faculté :

Soit de prononcer la résiliation du présent contrat pour faute du Concessionnaire, le cas échéant, à ses frais et risques ;

Soit d'appliquer au Concessionnaire une pénalité forfaitaire de 150 euros par jour, puis, en cas de manquement persistant, de prononcer la résiliation du présent contrat pour faute du Concessionnaire, le cas échéant, à ses frais et risques.

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

7. Dispositions financières

7.1. CHARGES D'EXPLOITATION

Le concessionnaire assume en totalité les charges nécessaires à l'exploitation du service concédé.

Le concessionnaire assume les charges financières liées aux fluides pour la cuisine centrale et le restaurant y attenant. Les frais de fluides des autres structures sont à la charge du concédant.

Ces charges sont exhaustivement identifiées dans le compte prévisionnel d'exploitation (CEP) présenté en annexe du présent contrat.

Information : Le tableau de répartition des charges est transmis en annexe 23.

7.2. RESSOURCES DU CONCESSIONNAIRE

Les ressources du concessionnaire se décomposent comme suit :

- Les recettes de tarification appelées auprès des convives pour la restauration scolaire
- La compensation des tarifs sociaux appliqués aux convives par le concédant
- Les recettes facturées aux autres membres du groupement

7.3. FLUX FINANCIERS AU TITRE DE L'ACTIVITE REALISEE POUR LE CONCEDANT

Le concédant fixe lui-même les tarifs appliqués aux différentes catégories de convives. Dans le cadre de sa mission de service public, et dans le respect du principe d'égalité de traitement des usagers, il peut notamment décider d'appliquer des tarifs différenciés, en fonction de la situation sociale des usagers.

Le concessionnaire prend en charge la facturation et le recouvrement des tarifs applicables aux convives scolaires.

7.3.1. Formule de révision

Chaque semestre , et pour la première fois pour une application au 1er février 2024, les prix des prestations définis au BPU ainsi que les prix des prestations évènementielles seront révisés par application de la formule de révision définie ci-après :

$P = P_0 * [0,10 + 0,90 * [(0,40 * A/A_0) + (0,60 * S/S_0)]]$ où :

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

- P = nouveau prix
- P_0 = prix lors de la dernière révision.
- A = moyenne des 6derniers mois connus de l'indice des prix à la consommation - (mensuel, ensemble des ménages, métropole, base 2015) - Produits alimentaires -- Identifiant : 001763868
- A_0 = valeur du même indice lors de la dernière révision des prix. Pour la première révision des prix, l'indice retenu sera la moyenne des6mois précédents ceux retenus pour A.
- S = moyenne des 6derniers mois connus de l'indice mensuel du coût horaire du travail révisé - Salaires et charges - Tous salariés - Hébergement, restauration (NAF rév. 2 section I) - Base 100 en décembre 2008. Id : 001565191
- S_0 = Reprise de l'indice de la précédente révision. Pour la première révision, l'indice retenu sera celui antérieur de 6mois.

Les évolutions tendancielles de la formule de révision doivent être communiquées au concédant et aux membres du groupement dans des délais qui permettent un vote éclairé par les instances qui fixent les tarifs à appliquer aux convives.

Lesdites demandes d'évolution doivent parvenir à chaque membre du groupement avant le 30 juin, il appartient au concessionnaire d'effectuer la demande dans les temps avec l'ensemble des justificatifs adéquats. Le concessionnaire ne pourra se prévaloir d'un retard ou d'un oubli afin d'effectuer une demande rétroactive. Aucun membre du groupement ne peut être porté responsable en cas d'oubli de la demande.

7.3.2. Disparition d'un indice

Dans l'hypothèse où un indice serait remplacé en cours de contrat, le nouvel indice se substituera au précédent ; cette substitution sera confirmée par voie d'avenant au présent contrat.

7.4. REDEVANCE ANNUELLE D'OCCUPATION

La mise à disposition du terrain et des biens donne lieu à une redevance annuelle forfaitaire à minima fixée à 20.000 € par an.

7.5. REDEVANCE POUR VENTE DE REPAS TIERS

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

Le concessionnaire est autorisé à vendre des repas tiers à d'autres entités sous réserve de l'acceptation préalable du concédant.

Ce droit est à titre précaire, il ne doit pas perturber le service pour les membres du groupement. Le concédant s'autorise à retirer l'autorisation de la vente de repas tiers à tout moment et sans justification. Le concédant s'engage à respecter un délai de prévenance permettant au concessionnaire d'organiser la continuité de service des repas tiers. Le concessionnaire ne pourra réclamer aucune indemnité du fait du retrait de l'autorisation.

Le concessionnaire verse une redevance de 0,87€ au concédant sur chaque repas vendu. Le concessionnaire fournit au concédant l'ensemble des contrats et/ou pièces justificatives permettant de quantifier le nombre de repas vendu.

Le concédant s'autorise à effectuer tout contrôle sur pièce et sur place afin de vérifier l'exactitude des repas déclarés.

7.6. REEXAMEN DES DISPOSITIONS FINANCIERES

Les dispositions financières du présent contrat peuvent être réexaminées à l'initiative de l'une ou l'autre des parties dans les cas suivants :

1. Diminution ou l'augmentation d'au moins 15% de la fréquentation annuelle du service par rapport au volume constaté sur N-1, à condition que celle-ci ne découle pas du non-respect d'une des dispositions du présent contrat par le concessionnaire ;
2. Mise en œuvre de modifications réglementaires et/ou conventionnelles liées au personnel impactant d'a minima 10% la masse salariale (hors période de dimensionnement de l'équipe explicitée ci-dessous) ;
3. Disparition des indices de la formule de révision des prix ;
4. Evènement présentant le caractère de l'imprévision ou de la force majeure ;
5. Dans l'hypothèse où le Concessionnaire ne pourrait pas assurer la continuité du service, en raison d'une décision légale ou règlementaire.
6. Retrait ou ajout d'un des membres du groupement
7. Diminution ou augmentation d'au moins 30% des charges liées aux fluides provisionnées sur le CEP sur une année civile pleine et sur présentation de l'ensemble des factures.

Dans le cadre du correct dimensionnement de l'équipe, le concessionnaire et le concédant s'engagent à se rencontrer 4 mois après le début de la concession afin de discuter des aménagements nécessaires de l'équipe en place et des conséquences financières afférentes. Ce réexamen ne peut être envisagé que pour la première année d'exécution du contrat. Dans le cas où les parties conviennent d'une modification du dimensionnement de l'équipe, les modifications afférentes se feront par voie d'avenant et ne pourra entrer en vigueur qu'à compter du 1er janvier 2024.

La demande de réexamen des dispositions financières prend la forme d'un courrier en recommandé avec accusé de réception par l'une des parties à l'intention de l'autre partie.

La négociation sur les nouvelles dispositions financières est construite à partir des coûts réels tels qu'ils résultent des données présentées dans le compte annuel du résultat d'exploitation de l'exercice immédiatement antérieur remis au titre du présent contrat. Le concédant pourra demander l'ensemble des justificatifs nécessaires à l'étude de la demande de révision.

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

La demande de réexamen des dispositions financières n'entraîne pas leur interruption, ces dernières continuant d'être appliquées jusqu'à l'achèvement de la procédure de révision.

Si, dans les trois mois à compter de la date du courrier de demande de réexamen présentée par l'une des parties, un accord n'est pas intervenu, il est procédé à son examen par une commission composée de trois membres dont l'un sera désigné par le concédant, l'autre par le concessionnaire et le troisième par les deux premiers. Faute pour ceux-ci de s'entendre dans un délai de quinze (15) jours, la désignation du troisième membre sera prononcée par le président du Tribunal administratif ; il en sera de même pour les membres qui n'auraient pas été désignés par les parties dans le même délai à compter de l'expiration de la période de trois (3) mois prévus *supra*.

La procédure de réexamen achevée donne lieu à un avenant, dont la teneur ne doit pas bouleverser l'économie générale du présent contrat ; cet avenant fait l'objet d'une délibération du Conseil municipal.

7.7. IMPOTS ET TAXES

Le concessionnaire se doit d'être à jour dans le règlement de l'ensemble des impositions lui incombant.

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

8. Contrôle du concessionnaire par le concédant

8.1. PRINCIPES GENERAUX

Le concédant se réserve le droit de contrôler l'activité du concessionnaire sous tous ses aspects.

Ces contrôles ne dispensent en aucun cas le concessionnaire du contrôle assuré par ses soins.

Le concédant peut à tout moment et sans en référer préalablement au concessionnaire s'assurer du bon fonctionnement du service et prendre connaissance de tous les éléments relatifs au présent contrat.

Le concédant a le droit de contrôler tous les renseignements donnés par le concessionnaire. À cet effet, ses agents ou assistant à maître d'ouvrage, accrédités peuvent procéder sur place et sur pièces à toute vérification utile pour s'assurer du fonctionnement du service dans les conditions du présent contrat et prendre connaissance de tous documents techniques, comptables et autres, nécessaires à l'accomplissement de leur mission.

Pour exercer les contrôles relatifs à l'hygiène, à la salubrité des denrées, du matériel, du personnel, etc. à la qualité nutritionnelle et gastronomique des repas, à la qualité et à la quantité des repas servis, le concédant peut faire appel :

- Au service de la répression des fraudes et de la consommation,
- À l'Agence Régionale de Santé,
- Au laboratoire départemental d'analyses alimentaires (service du Conseil Départemental),
- Tout autre service officiel de l'Etat ou tout agent spécialisé de son choix.
- Et tout auditeur expert tiers à qui le concédant confiera une mission d'évaluation de la conformité des engagements de la DSP

Le concessionnaire doit prêter son concours aux agents de la commune ou à ceux de l'organisme qui l'assiste en leur facilitant l'accomplissement de leur mission et en leur fournissant tous les documents nécessaires.

Le concessionnaire doit notamment :

- Faciliter à tout moment l'accès aux sites aux agents et assistants du de la commune ; le concessionnaire présente sur place à ces personnes, lorsqu'elles en font la demande, toute pièce comptable et tout document technique concernant le présent contrat,
- Justifier aux agents et assistants de la commune, lorsqu'ils en feront la demande, les informations qu'il aura fournies, au moyen de tous documents techniques ou comptables, et les autoriser à prendre copie de ces documents sous réserve des droits protégés par la loi,

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

- Mettre à la disposition du concédant, ou de ces agents et assistants, un ou plusieurs représentants compétents pour répondre aux questions posées lorsque le concédant en aura préalablement exprimé la demande en précisant la nature des sujets évoqués,

- Fournir au concédant toutes les informations nécessaires en cas de plainte d'un ou plusieurs usagers dont celle-ci serait saisie, de même que toute information ou conseil de nature à permettre au concédant d'exercer sa responsabilité d'autorité concédante dans les meilleures conditions et d'éviter tout risque de nature à mettre en jeu sa responsabilité.

Le concessionnaire s'engage à répondre par écrit aux questions du concédant et à lui transmettre les documents demandés dans un délai n'excédant pas quinze jours à compter de la date de réception de la demande.

Le concessionnaire regroupe l'ensemble des informations nécessaires à l'exercice du contrôle du concédant dans le rapport annuel qu'il remet à celle-ci.
Toutefois, il doit répondre aux questions supplémentaires qui lui sont posées par le concédant pour compléter le rapport annuel ou en cas de besoin particulier ne pouvant attendre l'examen du prochain rapport annuel.

De manière générale, le concessionnaire s'engage à orienter tous ses efforts dans le sens d'une transparence de l'exécution du présent contrat.

Les actions de contrôles réalisés par le concédant sont réalisés à ses frais.

8.2. CONTROLE FINANCIER ET COMPTABLE

Le concédant se réserve le droit de vérifier à tout moment la comptabilité du concessionnaire se rapportant à la gestion du service public de la restauration collective.

Elle pourra se faire communiquer par le concessionnaire toutes les pièces utiles qui doivent être conservées à la disposition du concédant au minimum 3 ans après chaque exercice.

8.3. TRANSMISSION DES RAPPORTS ANNUELS DU CONCESSIONNAIRE

Le concessionnaire remet au concédant avant le 31 mars de chaque année, un rapport portant sur l'exercice civil précédent dans les formes et conditions prévues par l'article L. 1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales

Le concédant a le droit de vérifier les informations contenues dans ce rapport dont le défaut de production dans les délais est sanctionné conformément au point sur les pénalités du présent contrat.

Ce rapport comprend, *a minima* les éléments suivants :

8.3.1. Données comptables et financières :

- Le compte annuel de résultat de l'exploitation (CARE) de la concession, certifié par un Commissaire aux Comptes, retraçant l'ensemble des recettes et des dépenses de l'exercice

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

écoulé par nature de charge, et rappelant les données présentées l'année précédente au titre du contrat en cours.
Le compte d'exploitation comprend le détail du chiffre d'affaires par catégorie de prestation au cours de l'exercice écoulé. Le concessionnaire indique et commente l'évolution des recettes par rapport à l'exercice antérieur. Le concessionnaire reconstituera le chiffre d'affaires de façon détaillée par catégorie à partir des tarifs, du nombre de repas par catégorie de convives et des contributions.
Les charges devront être détaillées par nature des charges de fonctionnement (*personnel, entretien et réparation*), et leur évolution par rapport à l'exercice antérieur.
Le CARE est présenté conformément au plan comptable général applicable, selon une méthode de comptabilisation identique à celle suivie pour l'établissement du compte d'exploitation prévisionnel. Il est comparé du Compte d'exploitation prévisionnel remis au moment de l'offre et année sur année.

- Une présentation des méthodes et des éléments de calcul économique annuel et pluriannuel retenus pour la détermination des produits et charges directs et indirects imputés au compte de résultat de l'exploitation, les méthodes étant identiques d'une année sur l'autre sauf modification exceptionnelle et dûment motivée ;

- Un état des variations du patrimoine immobilier intervenues dans le cadre du contrat ;

- Un état des autres dépenses de renouvellement réalisées dans l'année conformément aux obligations contractuelles ;

- Une analyse de la qualité des ouvrages ou des services demandés au concessionnaire, comportant tout élément qui permette d'apprécier la qualité des ouvrages ou des services exploités et les mesures proposées par le concessionnaire pour une meilleure satisfaction des usagers. La qualité des ouvrages ou des services est notamment appréciée à partir d'indicateurs, proposés par le concessionnaire ou demandés par l'autorité concédante et définis par voie contractuelle.

- Le détail du calcul et du montant des deux parts de la redevance annuelle visée à l'article 7

Il comprend en outre :

- Un compte rendu de la situation des biens et immobilisations nécessaires à l'exploitation du service public concédé, comportant notamment une description des biens et, le cas échéant, le programme d'investissement, y compris au regard des normes environnementales et de sécurité ;

- Un état du suivi du programme contractuel d'investissements en premier établissement et du renouvellement des biens et immobilisations nécessaires à l'exploitation du service public concédé ainsi qu'une présentation de la méthode de calcul de la charge économique imputée au compte annuel de résultat d'exploitation de la concession ;

- Un inventaire des biens désignés au contrat comme biens de retour et de reprise du service concédé ; cet inventaire doit être mis à jour et faire mention des dates de mises en service ;

- Les engagements à incidences financières, y compris en matière de personnel, liés à la

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

concession et nécessaires à la continuité du service public

- Une annexe comprenant un compte rendu technique et financier comportant les informations utiles relatives à l'exécution du service, notamment les tarifs pratiqués, leur mode de détermination et leur évolution, ainsi que les autres recettes d'exploitation.

8.3.2. Compte-rendu technique

Chaque rapport annuel fourni par le concessionnaire contient au moins les informations techniques suivantes :

- Le nombre total de repas commandés et de repas consommés par catégorie et par prestations (y compris les prestations annexes), par sites de distribution et membre du groupement et leur évolution par rapport aux exercices antérieurs depuis le début du contrat,
- La quantité de denrées achetées exprimée en volume d'achats au cours de l'exercice écoulé, avec l'identification des achats règlementairement et/ou contractuellement exigés et leur évolution par rapport aux exercices antérieurs depuis le début du contrat (Exemple : Egalim),

  A ce titre le concessionnaire s'engage à fournir, et le cas échéant à assister, le concédant sur la télédéclaration des données EGALIM sur le site macantine.com
- La liste des fournisseurs utilisés en rapport avec les engagements pris,
- Un bilan des offres de services proposées, exprimé sous forme de graphique en vue de démontrer la participation de chacune à la fréquentation ainsi qu'à la satisfaction globale des utilisateurs,
- L'hygiène alimentaire liée au processus de fabrication des repas et de service (rapports d'analyse, fiches de contrôle HACCP, ...),
- L'effectif du service, la qualification des agents, les procédures qualité ainsi que la politique de formation mises en place, notamment les attestations des stages effectués par le personnel,
- Les éventuelles modifications de l'organisation du service,
- Une analyse de l'évolution générale des ouvrages et du gros matériel
- L'ensemble des adaptations ou travaux à envisager (notamment en cas de progrès technologique) et les estimations financières correspondantes,
- Le détail des sommes engagées pour l'investissement,
- L'actualisation des contrats de maintenance en cours
- L'actualisation du plan de renouvellement des équipements
- Le tableau des indicateurs de qualité (cf. § 8.3.3),

Les éléments d'information fournis sont comparés par rapport aux deux dernières années d'exercice. Des justificatifs peuvent être demandés par le concédant.
Le concessionnaire indique au concédant les démarches engagées ou envisagées dans le domaine de la qualité, de la formation professionnelle du personnel affecté à l'exploitation du service. Il réalise un bilan des difficultés rencontrées et propose au concédant des améliorations.

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

Le concessionnaire indique au concédant les travaux à envisager pour les exercices ultérieurs en précisant leur justification technique et financière et leur degré d'urgence.
Les rapports de visite des organismes de contrôle sont transmis au concédant.

8.3.3. Indicateurs de qualité

Le concessionnaire s'engagera sur une qualité des repas servis répondant aux prescriptions du présent contrat.

Outre les indicateurs décidés par le concédant, issus du présent contrat comme supra évoqués dans les principes généraux, le concessionnaire s'engagera notamment sur les indicateurs

Le concessionnaire a exposé ses engagements de reporting et d'amélioration continue conformément aux annexes 13 et 14 du présent contrat.

Chaque année le Concessionnaire fera un bilan du respect, du ou des manquements à ses engagements, qu'il présentera au concédant avec ses justificatifs le cas échéant.

8.3.4. Engagements du concessionnaire

Le concessionnaire s'est engagé dans son offre à accompagner le concédant sur les thématiques suivantes :

- Assurer une comitologie avec les équipes de la commune sur les possibilités de production sur place des repas sans allergènes ;
- Assurer une comitologie avec les équipes de la commune et leurs partenaires sur les possibilités d'élargissement des approvisionnements locaux en denrées alimentaires ;
- Assurer une comitologie avec les équipes de la commune sur le devenir du service de restauration et notamment le futur de la cuisine centrale ;
- Assurer une comitologie avec les équipes de la commune sur la valorisation des déchets.

Le concessionnaire, accompagné de l'ensemble des expertises nécessaires, mettra en place 2 à 3 réunions par an reprenant les points susmentionnés.

8.3.5. Documents annuels

Le concessionnaire est tenu de fournir au concédant l'ensemble des documents suivants tous les 6 mois :

- Attestations d'assurance à jour
- Attestations fiscales à jour
- Attestations sociales à jour

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

9. Contrôles exercés par le concessionnaire

9.1. PRINCIPES GENERAUX

Le concessionnaire est tenu de réaliser des contrôles réguliers de sa prestation par recours à des organismes tiers à son organisation et spécifiquement habilités à la réalisation des contrôles.
Ces contrôles doivent notamment être des :

- Contrôles de l'entretien,
- Contrôles bactériologiques, hygiéniques et sanitaires,
- Contrôles nutritionnels, gastronomiques, qualitatifs et quantitatifs,
- Contrôles des mesures de sécurité.

Les résultats de ces contrôles sont systématiquement et immédiatement transmis au concédant par le concessionnaire.

Il fera effectuer tous les mois des analyses microbiologiques d'échantillons et fera procéder à la vérification de l'hygiène des matériels et des locaux de restauration.

Dans l'hypothèse d'analyses défavorables, le concédant est immédiatement informé, et des contrôles seront exigés toutes les semaines.

Dans le cas où les contrôles révéleraient une préparation inconsommable, les denrées ou repas refusés à l'occasion du contrôle seront remplacés par le concessionnaire à ses frais.

Le concessionnaire devra être capable d'informer le concédant sur la provenance, l'origine et le traitement des denrées alimentaires et sur la composition (ingrédients, additifs) des produits élaborés.

9.2. COMMISSION DE RESTAURATION

Son rôle est d'évaluer qualitativement la prestation dans sa globalité ; de mesurer la mise en œuvre des politiques décidées ; d'évoquer toutes situations, proposition d'évolution qui le mériteraient.
La commission est réunie et organisée par le concédant à raison de deux fois par année scolaire au minimum ; en novembre et en avril.
Elle se compose notamment :

- Représentants du concessionnaire
- Représentants et techniciens des membres du groupement
- Représentants des usagers
- D'éventuels intervenants extérieurs en fonction de l'ordre du jour

Le compte rendu est écrit par le représentant de la collectivité, responsable de la restauration.

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

10. Responsabilités et assurances

10.1. RESPONSABILITES ET ASSURANCES DU CONCEDANT

Le concessionnaire est responsable, tant vis-à-vis du concédant que vis-à-vis des tiers, des dommages occasionnés par le fonctionnement du service concédé.

Toutefois, la responsabilité du concédant reste engagée lorsque :

- Le dommage résulte d'une faute commise par le concédant dans le cadre d'une opération dont il assure la maîtrise d'ouvrage ;
- La défaillance est due à l'inexécution d'une obligation mise à la charge du concédant par le présent contrat ;
- Le dommage résulte de l'existence même d'un équipement dont le concédant est propriétaire, et dans la conception et la réalisation duquel le concessionnaire n'est pas intervenu.

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

En cas d'interruption imprévue du service concédé, même partielle, le concessionnaire avise le concédant dans les délais les plus courts (*au plus tard dans les 6 heures*) et prend en accord avec lui et conformément au contrat les mesures nécessaires pour assurer la continuité du service.

Le concessionnaire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant provenir du fait de son exploitation ; la responsabilité du concédant ne peut être recherchée à ce titre.

10.2. RESPONSABILITES ET ASSURANCES DU CONCESSIONNAIRE

10.2.1. Périmètre de responsabilité

La responsabilité du concessionnaire recouvre notamment :

- Vis-à-vis du concédant et des tiers, l'indemnisation des dommages directs corporels, matériels et financiers qu'il est susceptible de causer lors de l'exercice de ses activités telles que définies par le présent contrat ;
- Vis-à-vis du concédant, l'indemnisation des dommages causés aux biens visés à l'article 5, que ceux-ci résultent du fait de ses préposés ou d'événements fortuits tels que, par exemple, l'incendie, le dégât des eaux, l'explosion, la foudre, les attentats, les accidents causés par des tiers, les actes de vandalisme et les catastrophes naturelles au sens de la législation en vigueur.

Le concessionnaire dispose de toutes possibilités de recours contre les tiers dont la responsabilité pourrait être engagée.

Il se trouve, par ailleurs, subrogé dans les droits du concédant pour les dommages causés aux biens qui sont mis à sa disposition.

Le concédant, en sa qualité de maître d'ouvrage, conserve pendant toute la durée du contrat l'entière responsabilité du bon achèvement des travaux effectués, de leur solidité ou de leur propriété à destination (en ce compris l'étanchéité des constructions le cas échéant), nonobstant les obligations

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

qui pèsent sur les constructeurs telles que visées par les dispositions des Articles 1792 et suivants, relatifs à la garantie décennale.
Il pourra contracter une assurance spécifique (Dommages ouvrage, Décennale de Chantier ou Décennale de Génie civil) pour se garantir des conséquences des risques susvisés, nonobstant les obligations qui pèsent sur les constructeurs.

10.2.2. Assurances du concessionnaire

Les dommages causés aux biens du concessionnaire sont à sa charge. Il souscrit les polices assurant à concurrence de leur valeur actuelle lesdits biens contre tous les risques.

D'une manière générale, il lui appartient de souscrire auprès d'une ou plusieurs compagnies d'assurances, les garanties qui couvrent les différents risques notamment l'incendie, les explosions, le dégât des eaux, le bris de glace, l'électricité, le recours des voisins, des tiers et autres dégâts, la maltraitance, l'intoxication des enfants, la protection juridique des employés contre les injures... ; les assurances souscrites doivent fournir des garanties suffisantes.

Les responsabilités respectives du concédant et du concessionnaire sont celles résultant des principes de droit commun. Le concédant et le concessionnaire sont responsables des dommages directement causés dans la limite d'un an de chiffre d'affaires du présent contrat, par an et par évènement. Ce plafond ne s'applique pas en cas de faute lourde, malveillance, acte volontaire, et dans le cadre des dommages causés aux tiers.

Le concessionnaire est seul responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient, résultant de son exploitation ; il lui appartient de souscrire, auprès d'une ou plusieurs compagnies d'assurances, les garanties d'assurances suffisantes pour couvrir ces différents risques et correspondant aux risques normaux de l'exploitation du service concédé.

10.2.3. Conditions d'exécution des travaux

Le concessionnaire assume seul la responsabilité, tant envers le concédant qu'envers les tiers, de tous les dommages qui peuvent être causés par l'exécution des travaux qu'il réalise sous sa propre responsabilité.

10.2.4. Obligations du concessionnaire en cas de sinistre

Le concessionnaire prend toutes dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution du service, que ce soit du fait du sinistre ou du fait des travaux de remise en état engagés à la suite du sinistre.

En cas de sinistre affectant l'équipement concédé, l'indemnité versée par les compagnies est intégralement affectée à la remise en état de l'équipement concerné.

Les travaux de remise en état commencent immédiatement après le sinistre, sauf cas de force majeure, de contrainte opérationnelle en concertation avec le Concédantou impossibilité liée aux conditions d'exécution des expertises.

10.2.5. Justification des assurances

Toutes les polices d'assurances doivent être communiquées au concédant.

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

Le concessionnaire lui adresse à cet effet, dans un délai d'un (1) mois à compter de leur signature, chaque police et avenant signés par les deux parties.

Le concédant peut en outre à tout moment exiger du concessionnaire la justification des assurances.

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

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

11. Garanties et sanctions des manquements du concessionnaire

11.1. CAUTIONNEMENT

Dans un délai de neuf (9) mois à compter de la signature du présent contrat, le concessionnaire dépose auprès du comptable public une somme égale à trois pourcents (3%) du montant des recettes d'exploitation prévues pour la première année telles qu'elles figurent au CEP figurant en annexe n°1, sans pouvoir être inférieure à dix mille (10 000) euros.

La somme ainsi versée constitue le cautionnement.

Sur la demande du concédant, le concessionnaire fournit la preuve du dépôt du cautionnement à l'aide d'un document datant de moins d'un mois.

Sur le cautionnement sont prélevés le montant des pénalités et les sommes restantes dues au concédant par le concessionnaire en vertu du présent contrat, les dépenses faites en raison des mesures prises par le concédant aux frais du dernier pour assurer la continuité du service ou la reprise de la concession en cas de mise en régie provisoire, ou la remise en bon état de l'équipement.

Sous réserve des dispositions ci-dessus, le cautionnement est remboursé sur la caution personnelle levée à l'échéance du présent contrat.

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

11.2. PENALITES

Faute pour le concessionnaire de remplir ses obligations contractuelles, des pénalités pourront lui être infligées dans les cas prévus ci-après :

Nature	Sanction encourue
Non-transmission de documents demandés par le concédant ou prévus par le contrat de toute nature tels que certificats de provenance, factures d'achat destinés à connaître la provenance et la qualité des produits servis, Menus, Fiches techniques ...	100 € par jour de retard
Non-respect des prescriptions techniques liées aux offres alimentaires : grammages, fréquences, produits non conformes, décision unilatérale de changement de menu sans accord du concédant ...	100 € par infraction constatée
Service à température non-conforme, Non-respect des normes et des fréquences de contrôles bactériologiques, Non-respect des règles d'entretien et d'hygiène	500 € par infraction constatée
Tromperie sur les labels ou les certificats : utilisation frauduleuse de labels ou de certificats, repas dans lesquels auront été incorporés des produits ne correspondant pas aux labels ou aux certificats présentés	1000 € par infraction constatée
Absence des interlocuteurs experts du concessionnaire lors des réunions techniques menus, des commissions restauration, des réunions de bilan, des visites techniques, des visites de contrôles, ...	200 € par manquement constaté
Non-respect du plan d'animations, du plan global de communication	300 € par manquement constaté
Tout retard et/ou absence de moyens du concessionnaire entraînant une rupture du service	1000 € par non-respect constaté
Non-respect des engagements contractuels sur la maintenance, l'entretien, les réparations et le renouvellement	500 € par infraction constatée
Non-respect des engagements liés au personnel : registres légaux, suivi médicaux, formations, ...	300 € par manquement constaté
Non-respect des dispositions de l'article 6.3 « Respect des principes de laïcité et de neutralité »	200€ par manquement constaté

Toutes les pénalités ci-avant sont cumulables et sont recouvrées par titre de recettes ou par prélèvement sur le cautionnement issu de l'article 11.1 du présent contrat

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

Les manquements aux obligations résultant du présent contrat pourront être constatés par toute personne désignée par la commune.

Ces pénalités sont appliquées avec mise en demeure préalable du concessionnaire suivi d'un débat contradictoire de 15 jours maximum., Elles sontprononcées par le Maire de la commune ou son fondé de pouvoir au profit du concédant. La pénalité n°3 ne fera l'objet d'aucune mise en demeure.

La TVA n'est pas applicable aux pénalités.

Le paiement des pénalités n'exonère pas le concessionnaire de son éventuelle responsabilité civile ou pénale vis-à-vis des usagers ou des tiers : ces sanctions pécuniaires ne sont pas exclusives des indemnités ou dommages et intérêts que le concessionnaire peut être conduit à verser à des usagers ou à des tiers par suite de manquement aux mêmes obligations.

En ce qui concerne l'application des sanctions pécuniaires, il convient de considérer les causes exonératoires suivantes :

- Tout fait ou acte imputable au concédant ;
- Le concessionnaire a été empêché d'exécuter tout ou partie de ses obligations contractuelles en cas de grève, de force majeure, ou du fait des tiers dont il ne pourrait être tenu responsable.

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

11.3. EXECUTION D'OFFICE DES TRAVAUX D'ENTRETIEN

Faute par le concessionnaire de pourvoir à toutes les obligations mentionnées aux articles du présent contrat, le concédant peut faire procéder, aux frais du concessionnaire, à l'exécution d'office des travaux nécessaires au bon fonctionnement du service, après une mise en demeure adressé en recommandé avec accusé de réception restée sans effet dans un délai de quinze (15) jours à compter de la date de réception ou de première présentation.

En cas de risque pour les personnes, le délai est d'une (1) semaine.

11.4. LES MESURES D'URGENCE

En cas de carence grave du concessionnaire, ou de menace à l'hygiène ou à la sécurité publique, le concédant peut prendre d'urgence toute décision adaptée à la situation.

Les conséquences financières d'une telle décision sont à la charge du concessionnaire sauf en cas de force majeure ou de destruction totale de l'équipement ou de retard imputable au concédant.

11.5. SANCTION COERCITIVE : LA MISE EN REGIE PROVISOIRE

Le concessionnaire assure la continuité du service, en toutes circonstances, sauf en cas de force majeure ou de destruction totale de l'équipement ou de retard imputable au concédant ; en cas d'interruption totale ou partielle du service, le concédant a le droit de faire assurer le service par le moyen qu'il juge approprié.

Si l'interruption du service n'est pas due à un cas de force majeure ou à l'une des causes d'exonération mentionnées à l'alinéa précédent, le service peut être assuré en régie aux frais du concessionnaire. Le concédant peut à cet effet, prendre possession temporairement des locaux et matériels nécessaires à l'exploitation ; il dispose en outre du personnel nécessaire à l'exécution du service.

La mise en régie doit être précédée d'une mise en demeure adressée au lieu du domicile du concessionnaire, par lettre recommandée avec accusé de réception, et restée sans effet à l'expiration d'un délai de quinze (15) jours, sauf en cas de mesures d'urgence visées à l'article 11.4 du présent contrat.

La régie cesse dès que le concessionnaire est de nouveau en mesure de remplir ses obligations sauf si la déchéance est prononcée.

La mise en régie provisoire peut notamment intervenir si :

- Le concessionnaire interrompt le fonctionnement du service concédé pendant une période supérieure ou égale à trois jours sans avoir obtenu l'accord préalable du concédant ;
- La sécurité et l'hygiène venant à être compromises de son fait, le concessionnaire se refuse à prendre les mesures prescrites.

Le concédant peut reprendre, contre indemnités, les biens nécessaires à l'exploitation, financés en tout ou partie par le concessionnaire et ne faisant pas partis intégrante du service. La valeur de ces biens sera fixée à l'amiable ou à dire d'expert, et payées au concessionnaire dans les trois (3) mois qui suivent leur reprise par le concédant.

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

11.6. SANCTION RESOLUTOIRE : LA DECHEANCE DU CONCESSIONNAIRE

En cas de faute d'une particulière gravité, le concédant peut prononcer la déchéance du concessionnaire, sauf en cas de force majeure ou de destruction totale de l'équipement ou de retard imputable au concédant.

Cette résiliation de plein droit du présent contrat doit être précédée d'une mise en demeure adressée au lieu du domicile du concessionnaire, par lettre recommandée avec accusé de réception, et restée sans effet pendant un délai de quinze (15) jours.

Toutes les conséquences, notamment financières, de la déchéance sont à la charge du concessionnaire.

Le concédant se réserve le droit de résilier le présent contrat, sans indemnité :

- Sans mise en demeure préalable, en cas de :
  - Dissolution volontaire ;
  - Mise en liquidation judiciaire du concessionnaire ;
  - Fraude ou de malversation de la part du concessionnaire ;
- Après mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception dûment motivée restée sans effet dans le délai imparti, sauf cas de force majeure dûment constaté, en cas de faute d'une particulière gravité, notamment si :
  - Le concessionnaire perd l'agrément sanitaire communautaire ;
  - Le concessionnaire n'assure plus le service concédé depuis sept (7) jours consécutifs ou non sur une période d'un (1) mois, dûment constatés par huissier, sauf cas de force majeure ou de grève ;
  - Le concessionnaire commet des manquements graves et répétés aux obligations prévues au présent contrat ;
  - Le concessionnaire refuse d'obéir aux injonctions et aux mises en demeure du concédant ;
  - Le concessionnaire refuse de s'acquitter des obligations financières visées au présent contrat ;
  - Du fait du concessionnaire, la sécurité vient à être gravement compromise par défaut d'entretien de l'installation ou de matériel dans les conditions définies par la réglementation en vigueur ;
  - Par incapacité, négligence ou mauvaise foi, le concessionnaire compromet l'intérêt général ;
  - Le concessionnaire cède le présent contrat à un tiers sans l'autorisation du concédant ;
  - Il est constaté une modification significative et irrémédiable de l'activité du concessionnaire sans l'autorisation préalable du concédant, ou une utilisation non-conforme ou un abus de jouissance des locaux mis à disposition par le concédant au concessionnaire.

Le concédant prononce lui-même la déchéance du concessionnaire dans les mêmes conditions et formes que le présent contrat lui-même.

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

En cas de déchéance, le concédant ne se substitue pas au concessionnaire pour les engagements pris par celui-ci vis-à-vis des tiers pour l'exécution de contrats de prestations et de services conclus pour l'exécution du service concédé.

Le concessionnaire est tenu de reprendre l'ensemble du petit matériel et mobilier lui appartenant et qui ne sont pas absolument indispensables au bon fonctionnement du service, sous réserve des dispositions régissant le sort des biens à l'expiration du présent contrat.

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

12. Fin du contrat

12.1. Cas de fin du contrat

Le contrat cesse de produire ses effets dans les cas suivants :

- À la date d'expiration du contrat ;
- En cas de déchéance du concessionnaire ;
- En cas de résiliation du contrat ;
- En cas de redressement ou liquidation judiciaire du concessionnaire.

Tous les contrats, nécessaires à la continuité du service, passés par le concessionnaire avec des tiers devront, sous réserve de l'acceptation des dits tiers, comporter une clause réservant expressément au concédant la faculté de se substituer au concessionnaire dans le cas où il serait mis fin à la délégation et, le cas échéant, les dénoncer.

12.2. Continuite du service en fin du contrat

Le concédant a la faculté, sans qu'il en résulte un droit à indemnité pour le concessionnaire, de prendre pendant les derniers six (6) mois du présent contrat toutes les mesures nécessaires pour assurer la continuité du service en réduisant autant que possible la gêne qui en résulte pour le concessionnaire.

D'une manière générale, le concédant peut prendre toutes les mesures nécessaires pour favoriser le passage progressif de l'ancien au nouveau régime d'exploitation du service.

Le concessionnaire doit, dans cette perspective, fournir au concédant tous les éléments d'information qu'il estimerait utiles.

12.3. Resiliation du contrat pour motif d'interet general

Le concédant peut mettre fin au présent contrat avant son terme normal pour des motifs d'intérêt général.

La décision est prononcée dans les mêmes conditions et soumise aux mêmes approbations que le présent contrat lui-même.

La décision ne peut prendre effet qu'après un délai de six (6) mois minimum à compter de sa date de notification dûment motivée, adressée par lettre recommandée avec accusé de réception au lieu du domicile du concessionnaire.

A la date d'effet de la résiliation :

- Les biens, propriété du concédant sont restitués à ce dernier en bon état d'entretien et de fonctionnement compte tenu de leur âge, de leur destination et de leur usage ;
- Le concédant est subrogé au concessionnaire dans tous ses droits et obligations envers les tiers relatifs à l'exécution du service ;
- Le concessionnaire a droit à l'indemnisation intégrale du préjudice subi.

Une expertise comptable contradictoire est effectuée pour déterminer le montant de l'indemnité, qui est calculée en tenant compte de :

- La valeur de rachat des stocks et approvisionnements nécessaires à la marche du service ;

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

- La valeur de reprise des éventuels biens de reprise ;
- Les frais de rupture des contrats de travail, sauf en cas de reprise du personnel par le concédant ou un nouvel exploitant, et autres contrats nécessaires pour exécuter la bonne marche de l'exploitation du service ;
- La perte de résultat calculée de la manière suivante : moyenne des résultats nets comptables avant impôts prévus dans le CEP figurant en annexe n°1 multiplié par le nombre d'année résiduelle du contrat. Si la moyenne des résultats est inférieure à zéro, aucune indemnité pour perte de résultat ne sera due ;
- La valeur nette comptable des investissements financés par le concessionnaire au titre du présent contrat sur la base de tableaux d'amortissement fournis par le concessionnaire et validés par le concédant.

Sont explicitement exclus au titre de l'indemnité les éventuels frais de résiliation anticipée des financements contractés par le concessionnaire.

Le règlement s'effectue à la libération des locaux par le concessionnaire dans un délai de 12 (douze) mois suivant la remise effective des biens au concédant par le concessionnaire.

12.4. REDRESSEMENT JUDICIAIRE OU LIQUIDATION DU CONCESSIONNAIRE

La mise en redressement ou liquidation judiciaire du concessionnaire peut justifier la résiliation sans indemnité ni préavis du présent contrat, dans les conditions prévues par la loi n°85-95 du 25 janvier 1985, codifiée aux articles L. 620-1 et suivants du Code de commerce.

La résiliation ainsi prononcée prend effet à la date de la décision de l'administrateur de renoncer à poursuivre l'exécution du contrat.

12.5 SORT DU PERSONNEL

En cas de rupture du Contrat pour quelque cause que ce soit, et, si le Concédant reprend en gestion directe le service, il est fait de convention expresse une application volontaire des dispositions de l'article L.1224.1 du Code du Travail. Le Client est en conséquence irrévocablement engagé à reprendre le personnel d'exécution (salariés de statut employé, correspondant aux niveaux I à V définis par la CCNPERC) en place au moment de la rupture du Contrat.

13. Si le Concédant ferme définitivement son Service de Restauration et si Elior n'a pas la possibilité de reclasser le personnel en place lors de la rupture du contrat et est amené à mettre fin à des contrats de travail, le Concédant lui rembourse les coûts légaux, contractuels et conventionnels générés par la rupture de ces contrats de travail ainsi que les salaires dus jusqu'au terme des procédures de rupture. Il est expressément convenu que

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

la preuve des coûts supportés par Elior à ce titre est établie par la seule présentation des documents de rupture du contrat de travail (lettre delicenciement, convention de rupture...), du solde de tout compte et du justificatif de son règlement. Clauses diverses

13.1. ELECTION DE DOMICILE

Pour l'exécution du présent contrat, les parties font élection de domicile :

- Pour le concédant :

  1 Boulevard Martin Bret, 04990 Digne-les-Bains

- Pour le concessionnaire :
  - À son siège social.

Toute modification de domicile du concessionnaire est notifiée au concédant.

13.2. JUGEMENT DES CONTESTATIONS

Les parties s'efforcent de régler à l'amiable les éventuels différends sur l'interprétation ou l'exécution du présent contrat.

À défaut d'accord amiable à l'expiration d'un délai de quatre (4) mois à compter de la demande de conciliation de l'une des parties, les litiges sont soumis au Tribunal Administratif de Marseille.

13.3. CESSION DU CONTRAT

Toute cession partielle ou totale du présent contrat ne peut avoir lieu qu'en vertu d'une autorisation résultant d'une délibération de l'organe délibérant.

Faute de cette autorisation, les conventions de substitution sont entachées d'une nullité absolue et le présent contrat est résilié sans indemnité dans les conditions prévues du présent contrat.

111

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

14. Signature du candidat

Fait à Digne-les-Bains en deux (2) exemplaires originaux, le X 2023.

Pour la commune,
Mandataire du groupement,

Pour le candidat[1],

[1] Daté et signé par le candidat, avec la mention manuscrite suivante : « *bon pour acceptation, sous réserve des modifications potentielles acceptées lors de la phase de négociation* »

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

15. Annexes

Le présent contrat comprend 26 annexes :

Liste des annexes

- Annexe 1 : Compréhension des enjeux
- Annexe 2 : Planning de mise en œuvre
- Annexe 3 : Plan global de communication
- Annexe 4 : Politique ressources humaines
- Annexe 5 : Programme culinaire général
- Annexe 6 : Méthode de production
- Annexe 7 : Offre alimentaire
- Annexe 8 : Grammages
- Annexe 9 : Prestations traiteurs
- Annexe 10 : Prestations de repas froids
- Annexe 11 : Animations
- Annexe 12 : Hygiène et sécurité
- Annexe 13 : Reporting
- Annexe 14 : Engagements d'amélioration continue
- Annexe 15 : Développement durable
- Annexe 16 : Politique de lutte contre le gaspillage
- Annexe 17 : Politique RSE
- Annexe 18 : Mémoire technique du candidat
- Annexe 19 : Cadre financier et technique du présent contrat
- Annexe 20 : Tableau de grammages
- Annexe 21 : Cadre des approvisionnements du présent contrat
- Annexe 22 : organisation du service
- Annexe 23 : Répartition des charges
- Annexe 24 : inventaire du matériel
- Annexe 25 : convention RGPD
- Annexe 26 : tableau EGALIM macantine.com

113

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

<table>
<tr><th colspan="3">COMPREHENSION DES ENJEUX</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Besoin fonctionnel

ou

Besoin technique</td><td>Contexte</td><td>La compréhension des besoins explicites et implicites pour développer des offres de services en rapport avec les attentes des différentes populations à des tarifs maîtrisés est essentielle.</td></tr>
<tr><td>Énoncé du besoin</td><td>Le CANDIDAT a procédé à une analyse fine des besoins de services de l'ensemble des populations.
Cette synthèse constitue un élément essentiel d'appréhension de la compréhension du candidat et notamment seront analysés les points suivants :
Le positionnement du candidat dans le contexte territorial ;
- Le positionnement du candidat au regard des évolutions d'une alimentation saine et respectueuse de son environnement
- Le positionnement du candidat sur des modèles économiques vertueux
- Le positionnement du candidat sur le suivi à court, moyen et long terme du client ; ...</td></tr>
<tr><td>Livrable attendu</td><td>Le candidat synthétise ci-dessous son positionnement au service du contexte, des besoins et des enjeux.</td></tr>
<tr><td>Réponse du candidat</td><td colspan="2">LE GOÛT DU SERVICE

• Une Direction Régionale basée à Marseille

• Une équipe dédiée pour vous :
o Chef-Gérant, Denis SAUVAGE, expérimenté pour piloter et organiser la prestation ancrée sur votre commune de Digne-les-Bains
o Responsable de Secteur, Julien GOUSSOT, garant du respect des engagements
o Directeur Régional, François JACQUET, pour organiser les ressources
o Des services supports pour vous accompagner quotidiennement

• Des formations dispensées régulièrement pour le personnel de service et le personnel de cuisine → 2 jours par an

• Une logistique maîtrisée :
o Des conditionnements en bacs gastronormes inox
o Un véhicule propre norme EURO6

• Un Plan de Maitrise Sanitaire mis en place sur la cuisine centrale et les satellites, ainsi que des analyses produits chaque mois.

• Des outils pour communiquer
o Partnero : la gouvernance digitalisée afin de partager avec vous en toute transparence, de façon interactive et en temps réel les indicateurs.
o App'Table : une application accessible depuis un ordinateur, smartphone et tablette pour informer les familles (menus, allergènes, animations, Nutriscore, conseils diététiques, Blog bon & bon, factures...).
o Elixir : un logiciel efficace de prévision et de gestion du plan de production et de conditionnement la cuisine centrale, développé par Elior.

• Une démarche qualité
Dans le cadre de la démarche d'amélioration continue Proximity Reflex, nos équipes s'assureront de votre satisfaction tout au long du contrat :
o Des enquêtes de satisfaction sous traitées à BVA.
o L'observatoire du goût
o Des réunions régulières : commissions de suivi de marché, commissions techniques, commissions de restauration.
o Une gouvernance de contrat</td></tr>
</table>

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

Réponse du candidat

LE GOÛT DANS L'ASSIETTE

- **Nos engagements qualité sur les produits**
  - Toutes nos viandes fraîches d'origine France :
    - Bœuf et veau Origine France
    - Porc Bleu Blanc Cœur et jambon Label Rouge,
    - Volaille à 50% Label Rouge,
    - Œufs BIO
  - Poissons : 100% issus de la pêche durable avec une sélection MSC
  - 1 double choix de fromages AOP ou AOC par semaine
  - Fruits : 100% Bio ou labellisés
  - Légumes : 70% Bio minimum
  - Du pain artisanal fabriqué par un boulanger local

- **Priorité aux produits locaux et bio**
  - **50% de produits issus de l'alimentation durable** dont 30% de produits labellisés Egalim
  - **Minimum 30%** en fréquence de composantes locales (dont le pain), produites à moins de 200 km, avec un plan de progrès pour atteindre les 40% en fin de contrat
  - **Au minimum 20%** en valeur d'achats de produits issus de l'Agriculture biologique,
  - Des **distributeurs partenaires** avec un réseau régional de producteurs,
  - Un **partenariat historique avec LOCALIZZ**, référençant de nombreux producteurs issus de la région PACA

- **Une offre EGALIM**
  - **1 repas végétarien par semaine**
    Cuisiner le végétal avec gourmandise et bienveillance.
    Afin de répondre aux nouvelles attentes des convives, Elior s'est engagé dans un travail en profondeur pour son offre végétale et végétarienne avec des cheffes partenaires.

France FRANCO — Stéphanie BARTZCAK — Émilie FÉLIX

  - **Des fruits et légumes de saison labellisés**
    - Des fruits Bio ou « Verger écoresponsables » ou HVE,
    - Des bananes de label RUP,

- **Un programme d'animations**
  - 1 à 2 animations par mois pour toutes les écoles
  - Des ateliers pédagogiques organisés chaque année

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

Réponse du candidat	**LE GOÛT DES AUTRES** • **Des aliments sains et bons** Aider nos convives à préserver leur santé en leur proposant des choix sains et en les sensibilisant. • **Des approvisionnements durables** Rendre nos produits plus responsables en optimisant nos approvisionnements. • **Privilégier le matériel écoresponsable** o Des produits d'entretien éco labellisés Diversey o Des tenues du personnel en fibre citoyenne • **Une économie circulaire** o Lutter contre le gaspillage, avec la mise en place d'un diagnostic et la possibilité de proposer un cahier de grammages adapté o Trier et valoriser les déchets grâce à l'innovation et aux partenariats o Gérer les dons alimentaires avec les associations caritatives locales • **Une communauté dynamique** o Créer et promouvoir des emplois de proximité ouverts à tous et aider nos collaborateurs à réaliser leur potentiel. o Une Direction Régionale labellisée Empl'itude, favorisant l'insertion par l'emploi Tous les engagements que nous prenons envers votre ville et vos convives seront les atouts d'un partenariat durable et engagé. **Quelques références sur la région :** • Ville de Grasse (06) • Ville de Cavaillon (84) • Ville de Draguignan (83) • Ville d'Eyguières (13) • Ville de Mandelieu-la-Napoule (13) • Ville de Pernes-les-Fontaines (84) • Ville de Valbonne (06)

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

RETROPLANNING OPERATIONNEL / TECHNIQUE

Besoin fonctionnel ou Besoin technique	Contexte	Le Candidat doit garantir une capacité opérationnelle et logistique suffisante pour assurer un rétro planning opérationnel et technique approprié aux enjeux.
	Énoncé du besoin	Appréhender l'organisation prévue par le Candidat pour assurer dans les meilleures conditions l'ouverture et la mise en œuvre des prestations validées dans un calendrier qui permet de développer le plus rapidement possible tout le potentiel des offres de services prévues.
	Livrable attendu	Il est attendu un descriptif détaillé des dispositions prévues, intégré dans un rétroplanning sur lequel il s'engage, et notamment portant sur : - L'organisation en amont de l'ouverture (réunion, contacts, ...) - Le positionnement des postes clés ... - La mise en place de l'équipe ou de postes « renfort » durant les premières semaines d'exploitation - Le rétro planning opérationnel de mise en place avant l'ouverture - Le cas échéant le rétroplanning des aménagements en site occupé issu des propositions d'aménagements du candidat, - ... Le Candidat expose le cas échéant ses recommandations

Réponse du candidat

Notre ambition est de construire, à vos côtés, un partenariat exemplaire. Nous nous mobilisons donc, dès aujourd'hui, pour vous garantir une prestation sans faille, dès le démarrage.

Le tableau ci-dessous est une synthèse des actions que nous mettrons en œuvre, dès la signature du contrat, afin que toutes les garanties soient prises, en amont, et que le jour de l'ouverture et ceux qui suivront soient placés sous le signe de la sérénité.

S-5	▪ Rencontre avec vos services ▪ Présentation de l'encadrement Elior ▪ Mise au point du contrat ▪ Validation du rétroplanning d'ouverture ▪ Prise de RDV pour constitution de notre plan d'engagements annuel ▪ Identification de la gestion des commandes ▪ Validation des volumes prévisionnels
S-4	▪ Visite de la cuisine centrale avec vos services ▪ Audit du boulanger local : hygiène et organisation ▪ Transmission des propositions de menus pour les 2 premiers mois ▪ Visite des restaurants ▪ Rencontre avec le personnel de service
S-3	▪ Validation des menus ▪ Saisie des effectifs et des menus dans l'outil de pilotage informatique de la cuisine ▪ Programmation des formations HACCP nécessaires dès la première semaine ▪ Validation du plan de formation

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

Réponse du candidat	**S-2** ▪ Présentation des supports de gestion à vos services : - Commande des ingrédients d'assaisonnement et de décoration - Commande des produits d'entretien - Mise en place du guide « Je m'organise » - Composition des salades composées et des sauces - Guide de remise en température par type de plat **S-1** ▪ Livraison des consommables, serviettes, produits d'entretien et repas de secours ▪ Réunion des responsables satellites : - Présentation des supports de gestion - Réponses aux questions **J** ▪ Assistance technique : un cadre ou un agent de maitrise Elior sur chaque restaurant ▪ Grille d'évaluation remplie pour chaque office par les assistants techniques ▪ Point avec vos équipes l'après-midi pour mise en place immédiate des plans d'actions nécessaires **S+2** Point avec vos équipes, après une semaine, pour définir et mettre en place les plans d'actions complémentaires nécessaires

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

PLAN GLOBAL DE COMMUNICATION		
Besoin fonctionnel ou Besoin technique	Contexte	Le Candidat propose ses solutions prévues au contrat pour améliorer globalement l'expérience tant du consommateur (Familles et convives) que du concédant et des membres du groupement.
	Énoncé du besoin	Il est attendu un dispositif de communication pragmatique et facile d'accès pour les convives (Menus, Origines des produits, certification, commandes spécifiques, ...) ainsi qu'une description des méthodes d'évaluation de la satisfaction des clients. Il est également attendu un plan de communication dédié aux familles dont les commissions restauration, aux groupes extérieurs, ... et enfin à destination du concédant.
	Livrable attendu	Le Candidat synthétisera ici, par « cible », les objectifs, les contenus, les méthodes et les processus de ses solutions.
Réponse du candidat	**POUR LA COMMUNICATION ENVERS LES CONVIVES ET LEURS FAMILLES**, nous avons déployé l'application App'Table disponible sur ordinateur, smartphone ou tablette. L'application regroupe toutes les informations nécessaires à l'alimentation. Les utilisateurs pourront y consulter : - Les menus - Le nutriscore - Les allergènes - La qualité des produits Ils pourront également commander ou décommander les repas en fonction des présences ou des absences et y payer leurs factures. Avec App'Table, ils pourront aussi consulter notre blog Bon&Bon dont l'objectif est de fournir des contenus de qualité aux familles des jeunes convives sur l'alimentation des enfants et la cantine. **DES INFORMATIONS SUR LA NATURE ET LA PROVENANCE DES PRODUITS SUR LES SITES DE RESTAURATION** Produit biologique, viande labellisée, denrée issue du commerce équitable... Il est important que vos convives connaissent les produits qu'ils consomment. Nous relayons ensuite ces informations sur les lignes de self grâce à des porte-étiquettes. Afin de valoriser le savoir-faire régional des produits issus de filières courtes et informer nos convives des lieux de production des aliments servis à table, nous proposons la mise en place d'une décoration spécifique autour du produit, ainsi que d'une ardoise sur laquelle est inscrit : - Le nom du produit - La distance parcourue par le produit	

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

Réponse du candidat

LES COMMISSIONS DE RESTAURATION

Chaque commission de restauration est un moment privilégié que nous partageons avec vous. Source de progrès, ce rendez-vous régulier constitue une formidable opportunité d'enrichir nos échanges.

L'élaboration des menus y est bien sûr abordée, mais c'est aussi le moment idéal pour faire un point sur la vie des restaurants, vous informer sur un thème d'actualité, analyser la satisfaction des convives, ou encore déguster ensemble de nouveaux produits.

Pourront être réunis autour de la table :

Pour le compte de la ville	Pour le compte d'ELIOR
• L'élu en charge de l'Education	• Le Directeur de la cuisine ou son chef de cuisine
• Le Directeur de l'Education	• La Diététicienne
• Le Responsable de la restauration collective	• Le Responsable de Secteur
• Les Représentants des parents d'élèves	
• Toute personne que vous souhaitez convier	

La commission des menus se réunit tous les deux mois et fait systématiquement l'objet d'un compte-rendu intégrant les réponses à vos questions et si besoin un plan d'actions précis.

MESURER LA SATISFACTION DE VOS CONVIVES

L'observatoire du goût

La qualité doit être contrôlée en permanence. C'est un pré-requis pour être en mesure de réagir rapidement, mais également pour anticiper l'évolution des attentes vis-à-vis de nos prestations.

Parce que les convives sont les meilleurs juges de notre prestation, nous mettons en place des enquêtes dont ils sont les acteurs.
Nos objectifs :

- Nous adapter aux goûts des jeunes convives
- Affiner l'élaboration des menus
- Eviter le gaspillage

Les enquêtes de satisfaction

Nous avons créé, avec l'organisme BVA, des questionnaires ainsi qu'une méthodologie d'enquête adaptée à chaque type de convive et à chaque configuration de service.

Les questionnaires abordent différents thèmes, de la saveur des plats à la variété des menus, en passant par les quantités proposées, la propreté de la vaisselle, les animations et repas à thèmes et la décoration du restaurant.

Nos objectifs :

- Anticiper l'évolution des attentes de nos convives
- Ajuster l'offre alimentaire
- Améliorer en continu l'organisation de la prestation
- Garantir la réactivité de nos équipes

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

PLANNING ET PROFILS DES RESSOURCES HUMAINES		
Besoin fonctionnel ou Besoin technique	Contexte	L'acheteur souhaite évaluer la pertinence des organisations proposées ainsi que les compétences déployées.
	Énoncé du besoin	Mesurer la cohérence de l'offre de service vis-à-vis de l'organisation et des qualifications.
	Livrable attendu	Il est attendu ici pour chaque mission, les descriptions d'organisation sur une journée, une semaine, le mois et ou l'année. L'annexe Excell « Organisation est à renseigner dans ce cadre). Les qualifications des postes clefs sur site et en structures, sont à adapter au contexte et seront appréciées sur la base des renseignements donnés (CV, ...)

Réponse du candidat

LE CHEF-GERANT CUISINIER

Au sein d'Elior depuis 1991, **habitant de Digne-les-Bains** et passionné de cuisine, Denis SAUVAGE saura assurer pleinement et professionnalisme les missions qui lui seront confiées.

Ses missions :

Approvisionnement :

- Sélectionne les fournisseurs (producteurs locaux, Bio...)
- S'assure de la conformité de la qualité des produits
- Planifie les commandes et les livraisons
- Etablie le plan de production
- Supervise la réception, le contrôle et le stockage des produits
- Gère les stocks de denrées disponibles en cuisine et procède aux réajustements nécessaires
- Maîtrise les coûts de fabrication des repas
- Suit les indicateurs de Gouvernance (récapitulatifs des factures, analyse des coûts alimentaires, bilan annuel environnemental chiffré...).

Production :

- Assure la production des repas avec l'équipe de la cuisine
- Participe au nettoyage de la cuisine.
- Prépare et participe aux commissions de restauration, en collaboration avec la diététicienne et le responsable de secteur.
- Planifie la production (plans de fabrication, bons de sortie du magasin détaillés par atelier, plans de conditionnement)
- Organise les contrôles à réception, le respect des délais de production pour les livreurs agents municipaux.
- Prévoit les remplacements des employés de restauration

Conseil et formation :

- Conseille sur tous les domaines relevant de la restauration (optimisation de l'activité du site de production, les techniques culinaires, de finition et de présentation, sur l'organisation du travail en cuisine ou au service, ou encore sur l'application de la législation (sociale, sanitaire, environnementale).
- Pilote l'entretien, et la maintenance du matériel
- Planifie la formation des agents en cuisine et sur les restaurants
- Propose des évolutions qualitatives afin de valoriser votre restauration auprès des administrés.

121

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

Réponse du candidat	Animer : • Veille au strict respect de la démarche HACCP • Prévoit avec le laboratoire indépendant, l'ensemble des analyses, prélèvements et audits prévus au cahier des charges et vous transmets les résultats • Visite régulièrement les sites pour s'assurer de la qualité en cuisine et en service, ainsi que des quantités. • Propose, le cas échéant, des actions correctives, surveille la mise en place des plans d'action décidés et en évalue l'efficacité. • S'assure de votre satisfaction et de celle des convives (l'Observatoire du goût, Enquêtes de satisfaction) **LE RESPONSABLE D'EXPLOITATIONS** Sébastien RUBIO assure la gestion des contrats existant sur son périmètre, en animant les Responsables de secteurs ou Directeurs de la restauration placés sous sa responsabilité de façon à ce qu'ils garantissent la satisfaction et favorisent la fidélisation des clients partenaires. **Il sera disponible et à l'écoute de tous les membres du Groupement. Il sera joignable sur son téléphone portable et en présentiel selon vos besoins. Son périmètre est le département du 04 et le 13.** ***Ses missions :*** Opérations : • Analyse les indicateurs de performance économique et financière des secteurs ou cuisines centrales sous sa responsabilité et transmet à ses équipes les plans d'actions correctifs à mettre en oeuvre • Accompagne les RS / DLR dans le déploiement et la mise en oeuvre de nouvelles organisations en fonction des variations de l'activité • S'assure du respect des politiques, de l'application des procédures et utilisation des outils de gestion et fidélisation clients Gestion : • Construit les budgets en collaboration avec les RS / DLR et les soumet à son supérieur hiérarchique pour validation • Détermine les objectifs de l'année en fonction de l'évolution du périmètre, s'assure de leur réalisation, puis de la mise en oeuvre des plans d'action • Suit l'en cours client avec les RS / DLR et les contrôleurs de gestion • S'assure du respect des délais de paiement et intervient auprès des clients si nécessaire Client : • Veille aux respects des engagements pris envers les clients et s'assure de la satisfaction client en collaboration avec les RS / DLR • S'assure de la mise en oeuvre du plan de développement sur existant du périmètre en collaboration avec le Directeur Régional ou le Responsable fidélisation et développement, et de l'animation des clients partenaires pour assurer le renouvellement des contrats • Anime ses équipes pour garantir le déploiement des actions de développement de chiffre d'affaires sur leur secteur (ventes annexes,..) et peut les accompagner dans les négociations liées aux révisions de prix (frais alimentaires et frais fixes) Management et Ressources humaines : • Crée une dynamique managériale en animant les réunions, en favorisant les synergies et en valorisant les meilleures pratiques • Participe et valide le recrutement de ses équipes (RS/DLR, Manager de site, Chef de cuisine) et facilite l'intégration • Réalise les entretiens de développement de ses collaborateurs, valide les plans de formation transmis par les RS / DLR et les transfèrent à la Direction RH Marché • Décide de mesures salariales (revues de salaires, fixations des objectifs) et les propose au Directeur Régional pour validation

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

	• Décide et met en oeuvre les mesures disciplinaires, avec l'aide de la DRH Marché • Peut participer aux réunions de DP encadrement **LE RESPONSABLE DE SECTEUR** Julien GOUSSOT assure la gestion des contrats existants sur son périmètre, en animant les Responsables d'Exploitations placés sous sa responsabilité de façon à ce qu'ils garantissent la satisfaction et favorisent la fidélisation des clients partenaires. Il est basé sur notre Direction Régionale de Marseille. ***Ses missions :*** Opérations : • Veille à l'application des engagements contractuels et à la qualité de la prestation, en lien avec les prescriptions marketing (concepts,...) • Contrôle l'application et le respect des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail • Valide les organisations en place et accompagne les managers dans l'adaptation des organisations, conformément au contrat et aux spécificités du site • Organise les ouvertures, pré-ouvertures des nouveaux sites conformément aux procédures existantes • Anime le déploiement des politiques de l'entreprise ou du Groupe pour l'ensemble des sites dont il a la responsabilité en matière d'achat, de méthodes produit ou marque, d'équipement et de matériel Gestion : • Fait appliquer les orientations budgétaires et accompagne ses managers dans la construction de leur budget • Pilote et contrôle les résultats financiers en animant les sites de façon à atteindre les objectifs de chiffre d'affaires, de coût (MP, MO, FG) à partir d'analyses, par site comme en « consolidé », en vue d'améliorer leur rentabilité • Consolide les estimations mensuelles • Fait élaborer des plans d'actions par ses collaborateurs et en contrôle l'application pour atteindre les résultats attendus • Assure le reporting pour son périmètre et s'assure de la fiabilité des données • Contrôle et supervise les pratiques de management, de production et de travail des sites impactant les résultats
Réponse du candidat	Client : • Identifie et met en œuvre le plan de développement opérationnel (sur existant et de proximité) • Met en œuvre la politique de fidélisation telle que définie par l'entreprise • Définit avec chaque client partenaire un projet en vue de le fidéliser et développer le chiffre d'affaires • Analyse les résultats des enquêtes de satisfaction consommateurs / convives pour élaborer les plans de progrès • Elabore les propositions commerciales en réponse aux appels d'offre sur existant et négocie avec le client • Veille à l'application des révisions de prix fixées par le contrôle de gestion (prend en charge la négociation avec le client partenaire en cas de refus ou de hausse de produits alimentaires en cours d'année) • Renseigne l'outil de gestion de la relation client et l'utilise pour identifier des opportunités (historique de la relation clientèle, réseau décisionnel etc...) • Favorise le développement de l'image de marque Elior en animant un réseau de clients partenaires clés Management : • Relaye les informations clés et politiques de l'entreprise ou du Groupe auprès de son équipe lors des réunions de secteur, assure la remontée des informations et coordonne la résolution des problèmes avec les services supports • Anime et mobilise son équipe à travers l'organisation de réunions de secteur pour échanger sur les bonnes pratiques, les synergies etc.

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

	• Contrôle l'application des accords collectifs, de la législation sociale et des normes internes et réglementaires sur son secteur • Peut intervenir dans la résolution de conflits sociaux relatifs à son périmètre • Contrôle et valide la gestion prévisionnelle de la main-d'œuvre (planification des absences, proposition de remplacement, reclassements, ...) • Coordonne le recrutement de ses collaborateurs directs, valide les recrutements de ses équipes et supervise le processus d'intégration de ses collaborateurs • Veille à la fidélisation et au développement des collaborateurs par la mise en œuvre des processus de gestion des talents : fixation des objectifs, entretiens de développement et identification des besoins de formation ***Vous trouverez dans le mémoire technique « 2_Organisation et affectation RH » le CV du Chef-Gérant et les fiches de postes*** Cette équipe sera renforcée par un responsable d'encaissement et une diététicienne afin de répondre pleinement à vos attentes. L'équipe de nous vous dédions est soutenue quotidiennement par nos services qui apportent leurs expertises afin d'enrichir notre partenariat. Ces services sont relayés sur chaque région par des référents, complétant ainsi, leurs expériences de la connaissance du tissu local.

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

REPRISE DU PERSONNEL / VOLET RH		
Besoin fonctionnel ou Besoin technique	Contexte	Le futur concessionnaire succédant à une entreprise sous même convention collective, il assurera la poursuite des contrats de travail du personnel affecté aux services de restauration.
	Énoncé du besoin	Appréhender le dispositif de reprise du personnel et l'accompagnement opérationnel prévu par le Candidat
	Livrable attendu	Le candidat indique ci-après ses propositions pour garantir une reprise optimale de chaque site ; il exposera également les axes majeurs en termes d'organisation, de formation et d'incentive vis-à-vis du personnel.
Réponse du candidat	Dans le cadre d'une reprise de personnel, notre protocole d'intégration des nouveaux collaborateurs qui se déroule comme suit : - Note d'information au personnel dès réception des éléments de reprise par le partenaire actuel - Réunion de présentation collective - Entretiens individuels et signature des documents officiels - Mise en œuvre du plan d'intégration Le processus est piloté conjointement par le RRH régional, le Chef de Secteur et le Directeur de Restaurant ou Chef Gérant. Lors des réunions d'intégration, nous présentons notre projet, les conditions de reprise et avantages du Groupes Elior. Ensuite des entretiens individuels sont organisés avec notre Responsable des Ressources Humaines et nous proposons un programme de formation en HACCP et gestes et postures. Enfin, une visite médicale est organisée.	

125

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

PROGRAMME CULINAIRE GENERAL		
Besoin fonctionnel ou Besoin technique	Contexte	Les prestations proposées doivent répondre aux exigences d'une clientèle plurielle et multiculturelle, scolaire ou non ; Ceci implique notamment d'imaginer un programme culinaire qui intégrera les adéquations produits / service les mieux adaptées. Elles doivent donc bénéficier d'une attention extrêmement personnalisée pour chaque membre du groupement.
	Énoncé du besoin	Le programme culinaire doit être varié et tenir compte des particularités de la clientèle qui est en attente d'un nouveau projet de restauration. Une attention particulière est apportée sur la diversification des sources de protéines et sur l'empreinte territoriale des approvisionnements.
	Livrable attendu	Le candidat décrit son programme de la fourche à la fourchette et prend des engagements qualitatifs forts au travers tant de sa politique d'approvisionnement « Produits ». Cette SFO est complétée par le Cadre de Réponses réservé au programme des approvisionnements spécifiques prévus par le candidat pour ce contrat.
Réponse du candidat	**CUISINER LES MEILLEURS PRODUITS** ***Notre service de référencement Elior Achats*** Pour garantir votre sérénité, nous nous appuyons sur une structure dédiée bénéficiant d'une double certification ISO. Son rôle : sélectionner les meilleurs fournisseurs et produits dans le strict respect de l'ensemble des exigences que nous partageons. ***Un double pilotage : la garantie d'une qualité optimum*** Le référencement et le suivi qualité des fournisseurs est une démarche formalisée. Au moment du référencement, des Ingénieurs Produits spécialisés en filières alimentaires (viandes, volailles, poissons, fruits et légumes, produits laitiers, boulangerie-pâtisserie...), mettent en œuvre les incontournables nécessaires à l'intégration de tout nouveau fournisseur. Il s'agit de vérifier le respect de la réglementation, tester les produits, intégrer des spécificités techniques associées au métier de la restauration, formaliser les engagements... Ainsi, tout au long de la démarche de référencement, un binôme acheteur / ingénieur qualité, spécialisé par famille de produits, pilote l'élaboration du cahier des charges imposé à nos fournisseurs. Le double pilotage favorise ainsi la sélection des meilleurs producteurs engagés dans une démarche de qualité durable et de prix maîtrisés. ***Processus d'approvisionnement des produits*** Afin d'offrir des produits de qualité et d'inscrire notre démarche globale dans une politique d'approvisionnement locale et régionale, notre cuisine référencera en priorité les fournisseurs situés à proximité immédiate de notre outil de production.	

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

Réponse du candidat	***Des viandes rigoureusement sélectionnées*** La viande servie à vos convives sera : - *Veau : Origine France* - *Bœuf : Origine France* - *Porc : Bleu Blanc Cœur, jambon Label Rouge* - *Volaille : Label Rouge* - *Agneau : Origine France en saison* ***Des poissons de qualité supérieure*** Nous privilégions les poissons sauvages, pêchés en haute mer et sélectionnons les filets, dont la chair est tendre et savoureuse : COLIN, CABILLAUD, SAUMON, MERLU, HOKI, LIEU, LIMANDE. En sélectionnant ces poissons, Elior tient compte : - du goût des enfants et met l'accent sur le HOKI et le COLIN, deux poissons à chair blanche, sans arête et dont les goûts et les odeurs ne sont pas trop prononcés. - du goût des séniors et met l'accent sur la variété en proposant aussi d'autres poissons appréciés des séniors comme L'AILE DE RAIE, LA QUEUE DE LOTTE, LE SAUMON, etc. Pour vous, nous avons sélectionné du poisson MSC. ***Des fromages et produits laitiers de premier choix*** Pour répondre aux besoins nutritionnels de vos convives, nous choisissons des fromages riches en calcium. Pour garantir leur fraîcheur, nous privilégions les fromages à la coupe ou entiers prédécoupés (fromages à pâte dure). ***Du pain frais, fabriqué par un boulanger local*** Rien n'est meilleur qu'un pain croustillant pour accompagner un bon repas. Afin d'accompagner le repas de vos convives, nous proposons la livraison de pain fabriqué artisanalement par un boulanger local. Ce pain frais du jour sera livré directement sur les restaurants par le boulanger dans un sac adapté : pains, baguettes et viennoiseries, si besoin, pour les goûters. ***Des approvisionnements locaux de qualité*** Depuis plusieurs années, Elior a fait sienne l'exigence de réduction de l'empreinte écologique liée à nos activités. Notre première priorité est la préférence aux circuits courts et aux approvisionnements locaux, lorsque les filières existent et présentent toutes les garanties de qualité et de sécurité. Nous nous engageons à intégrer dans vos menus 30% de produits locaux avec plan de progrès pour atteindre les 40% en fin de contrat et 20% de produits bio ***Vous trouverez en annexe la liste de nos producteurs locaux***

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

Réponse du candidat	**LA DIVERSIFCATION DES PROTEINES** ***Qu'entend-on par diversification des sources de protéines?*** Il s'agit de rééquilibrer les sources de protéines animales et végétales: • Les protéines animales contenues dans les viandes, les poissons, les œufs, les produits laitiers… • Les protéines végétales que l'on trouve dans les céréales, les légumineuses, les fruits à coque… Ce point répond à des enjeux de Santé Publique, des enjeux environnementaux et de patrimoine culinaire. D'un point de vue nutritionnel, il s'agit de mieux diversifier notre alimentation, notamment en réintroduisant de façon plus fréquente les différents légumes secs souvent méconnus et peu consommés notamment par les plus jeunes. Ce plan de diversification des protéines ne se réduit pas à la mise en place de repas végétarien mais concerne toutes les composantes du repas de l'entrée au dessert. Le PNNS4 (Programme National Nutrition Santé) recommande aux adultes de manger des légumes secs (lentilles, haricots secs, pois chiches…) deux fois par semaine et un féculent complet (pain complet, pâtes, semoule, riz complets) par jour. L'objectif est d'augmenter la part des aliments à base de protéines végétales dans notre alimentation. A noter, chez l'enfant, il n'est pas souhaitable d'augmenter plus que prévu dans la loi la fréquence des plats végétariens, cela pourrait entrainer un apport en fer insuffisant. ***Quel engagement cela représente?*** En restauration collective, il s'agit de construire un plan sur plusieurs années visant à augmenter la part des aliments sources de protéines végétales. Au fil du temps ces différentes actions peuvent être menées: • Avoir accès à une plus grande variété d'aliment contenant des protéines végétales : céréales et légumes secs • Créer des recettes avec ces aliments • Intégrer ces plats au plan menu • Former notre personnel à la maîtrise culinaire de ces produits • Travailler sur les grammages des portions pour favoriser la consommation de protéines végétales • Travailler sur le goût et la texture des plats à base de protéines végétales • Présenter de façon plus attractive les plats à base de protéines végétales • Sensibiliser les convives aux intérêts de ces produits ***Vous trouverez en annexe le plan de diversification des protéines***

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

METHODE DE PRODUCTION		
Besoin fonctionnel ou Besoin technique	Contexte	Un équilibre nécessaire doit être respecté entre une cuisine traditionnelle et les possibilités de l'outil de production tant pour la période scolaire que pour les mercredi et les vacances scolaires.
	Énoncé du besoin	La qualité finale des prestations dépend en grande partie de la mise en œuvre de produits de qualité mais aussi des recettes et des modes opératoires. Le relevé de la satisfaction et le suivi des déchets en fin de services sont des indicateurs clefs.
	Livrable attendu	Le candidat présentera en annexe une sélection de recettes « signatures » avec des fiches techniques pour des entrées (5), des plats complets (5) , des plats de terroirs (5) , des garnitures de saison (10) et des desserts à base de produits laitiers ou non (5) qui seront proposés « faits maison » chaque année ainsi que son plan de diversification des sources de protéines. Il sera apprécié une méthodologie pour faire évoluer cette gamme au fil des ans.
Réponse du candidat	**DES NOUVELLES TECHNIQUES CULINAIRES AU SERVICE DU GOUT** Notre alimentation évolue : moins de produits industriels, plus de naturalité, davantage de légumineuses, moins de viande. Avec la maîtrise des bonnes techniques de cuisson, nos chefs garantissent le respect de la qualité du produit, la valorisation du goût et la conservation des valeurs nutritionnelles. De la cuisson basse température des viandes et poissons en passant par l'utilisation de farine de riz pour lier nos sauces, nos cuisiniers vous garantissent des repas savoureux. Nos bouillons sont désormais réalisés à partir du jus de cuisson, nos légumes caramélisés pour cuisiner les viandes sautées, des sauces enrobantes remplacent les sauces industrielles pour les légumes, nous créons des huiles parfumées pour agrémenter les poissons. Autant de nouvelles techniques culinaires pour découvrir ou redécouvrir le goût des produits. Depuis quelques années, les techniques culinaires sont déployées sur nos cuisines et sont le gage de notre savoir-faire culinaire : • Cuisson des sautés de viande dans un bouillon • Cuisson des poissons en température sèche à 100 °C • Cuisson des pâtisseries à température sèche à 150°C	

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

Réponse du candidat

DES REPAS SANS VIANDE

Notre offre alimentaire comporte également des plats protidiques sans viande élaborés à partir d'une association des céréales et de légumes secs, de fromage, d'œuf ou de protéines végétales, comme le soja, afin d'apporter la même quantité de protéine qu'un plat comportant de la viande.

Ces repas sans viande sont très intéressants d'un point de vue nutritionnel. Ils sont plus riches en fibres, en vitamines et en sels minéraux et plus pauvres en lipides.

Afin de respecter la loi dite EGALIM, nous vous proposons une fois par semaine un plat végétarien à base de protéines végétales, œufs ou fromage.

Focus sur nos recettes végétariennes
Cuisiner le végétal avec gourmandise et bienveillance.

Afin de répondre aux nouvelles attentes des convives, Elior s'est engagé dans un travail en profondeur pour son offre végétale et végétarienne. Elle a été imaginée dans le but d'apporter plaisir, bien-être et équilibre nutritionnel dans nos recettes. Une alimentation saine, simple et savoureuse.

Pour cela, nos chefs se sont inspirés de cuisines d'ailleurs pour étendre la palette de saveurs que nos convives, peuvent savourer, et comprendre la juste harmonie d'un plat végétarien qui se doit de rester simple et bon.

Ils ont également travaillé avec des chefs reconnus pour concocter des recettes aux associations subtiles et très gourmandes.

Nos cheffes partenaires

COOK ME GREEN

France FRANCO

Répondre à la demande croissante de cuisine végétale, gourmande et favorisant le bien-être.

La Véganista

Stéphanie BARTZCAK

Proposer une carte alternative de pâtisseries végétales (sans gluten, sans lactose) pour apporter une réponse aux intolérances et préférences de chacun.

wagō

Émilie FÉLIX

Créer une carte de recettes asiatiques, des recettes attendues et plébiscitées par les cibles ados et adultes.

Vous trouverez en annexe notre catalogue de recettes végétariennes

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

<table>
<tr><th colspan="3">OFFRES ALIMENTAIRES</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Besoin fonctionnel

ou

Besoin technique</td><td>Contexte</td><td>La distribution est assurée en service à table ou en self. Le programme initial ne prévoit pas de choix (sauf en alternative au porc) et s'appuie sur un programme équilibré autour de 4 composantes pour chaque repas (Hors les spécificités Petite enfance)</td></tr>
<tr><td>Énoncé du besoin</td><td>Le programme a été défini pour limiter les coûts alimentaires actuellement constatés et le gaspillage.
Les candidats peuvent ici présenter un « état de l'art » différent.</td></tr>
<tr><td>Livrable attendu</td><td>Les Candidats présentent le programme culinaire / les menus sur 20 jours et par saison / les thématiques d'animation culinaires / leurs recettes « signatures » et « faites maison » notamment dans le cadre du programme de diversification des protéines.</td></tr>
<tr><td>Réponse du candidat</td><td colspan="2">Les menus sont établis régionalement par des professionnels diplômés en nutrition, dans le respect de la saisonnalité, indissociable de nos exigences nutritionnelles et de vos attentes.

- Le plan alimentaire et les menus sont élaborés par les diététicien(ne)s d'Elior dans le respect des textes réglementaires (arrêté du 30/09/11 du ministère de l'agriculture, loi EGALIM) et de votre cahier des charges. Nous tenons compte également des recommandations des experts publics (GEM-RCN, PNNS et PNA, Haute Autorité de Santé, avis de l'ANSES, CNA...).
- Ces piliers permettent de nous guider afin de garantir l'équilibre alimentaire et les apports nutritionnels.
- Des recettes traditionnelles, simples et variées avec des produits de qualité respectant la saison et sélectionnés au plus près de votre territoire.
- La prise en compte de l'évolution des habitudes alimentaires des convives.

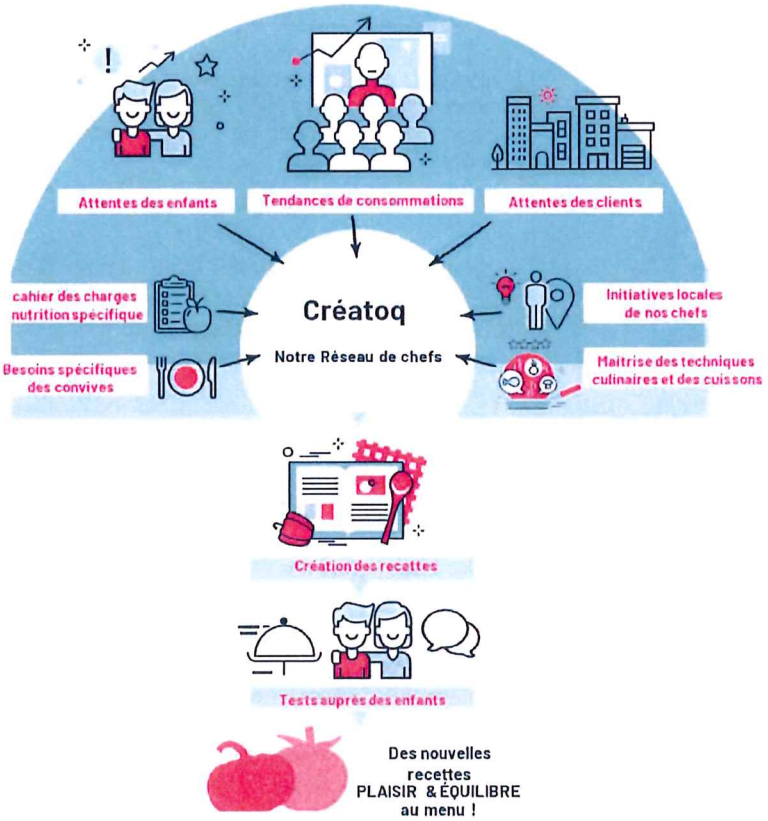
Ces menus servent de références à nos cuisiniers et visent à respecter la fréquence d'apparition des plats et les quantités servies pour chaque type d'aliments.

<u>L'INNOVATION CULINAIRE ...</u>
... C'est plus de 50 nouvelles recettes par an intégrées dans nos menus !

Créatoq, notre comité de chefs experts

Elior a mis en place une démarche d'innovation culinaire afin de proposer aux convives de nouveaux plats et de renouveler régulièrement le plaisir dans l'assiette. Avec Créatoq, notre objectif est d'étonner, de plaire et de donner le goût du bien manger.</td></tr>
</table>

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

Réponse du candidat	 ***<u>Des recettes innovantes</u>*** Elior innove en permanence. De concert avec les diététiciennes, nous veillons à : • sélectionner de nouveaux produits ; • imaginer des recettes savoureuses, innovantes et simples à réaliser ; • revisiter les grands classiques de la restauration collective ou encore les plats peu appréciés des convives ; • développer de nouvelles techniques culinaires. Grâce à ce travail créatif, toute la palette culinaire s'enrichit. Faire tester aux convives nos nouvelles recettes Une recette est validée si son taux de satisfaction est supérieur à 70%. En dessous de ce chiffre, elle est retravaillée ou abandonnée.

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

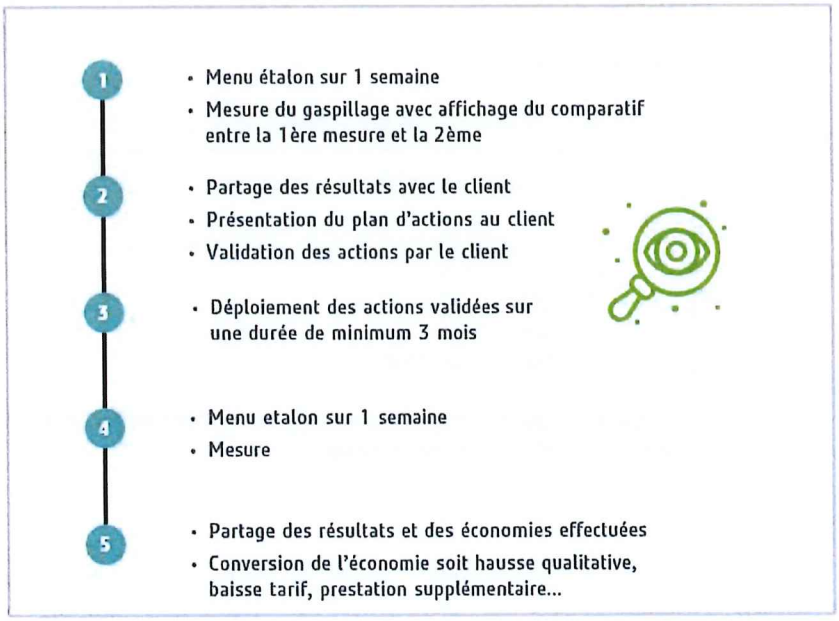
<table>
<tr><th colspan="3">GRAMMAGES / PORTIONS</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Besoin fonctionnel

ou

Besoin technique</td><td>Contexte</td><td>Les préconisations et recommandations de grammages sont d'application volontaire (à l'exception de ceux qui pourraient être encadrés) .
Soucieux d'une part de lutter contre le gaspillage alimentaire et d'autre part de favoriser le « bien et mieux manger », la ville de DIGNE LES BAINS permet aux candidats de proposer son propre cahier de grammages.</td></tr>
<tr><td>Énoncé du besoin</td><td>La ville de DIGNE LES BAINS a besoin néanmoins de comparer les offres entre elles notamment en relation avec la construction des prix.</td></tr>
<tr><td>Livrable attendu</td><td>Le candidat précisera son approche.
Le candidat renseignera le tableau prévu à cet effet en annexe du DCE permettant d'identifier clairement les principaux grammages plancher et plafond qu'il envisage pour toutes les prestations.
Le candidat précisera les indicateurs et moyens d'auto-évaluation qu'il s'engage à mettre en œuvre afin de respecter ces dispositions.</td></tr>
<tr><td>Réponse du candidat</td><td colspan="2">Vous trouverez le cahier de grammage proposé en annexe 25 « Cahier de grammage ».

Parce que le « meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas », nous ajustons les quantités livrées sur les aliments les moins consommés, en vous proposant un cahier de grammages ajusté et conforme au GEMRCN

Cette action, sera bien entendu, mise en œuvre après une analyse précise des composantes jetées, la consultation et l'accord de vos services.

Méthodologie du diagnostic
 
</td></tr>
</table>

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

PRESTATIONS TRAITEUR		
Besoin fonctionnel ou Besoin technique	Contexte	L'image de DIGNE LES BAINS passe aussi par les prestations à caractère évènementiel.
	Énoncé du besoin	Il s'agit de permettre à l'acheteur d'apprécier la description de tous les processus, composantes, ... nécessaires pour la mise en œuvre des prestations à caractère évènementiel sans pour autant en promettre l'exclusivité.
	Livrable attendu	Le candidat utilise si possible une fiche SFO par catégorie de prestation avec les prix proposés incluant toutes les charges du concessionnaire. Le cadre peut être reproduit. Un titre explicite est alors donnée à chaque Fiche.
Réponse du candidat		Pour répondre à vos attentes en matière de restauration exceptionnelle, Elior est en mesure de vous proposer tout au long de l'année des prestations culinaires de grande qualité grâce au savoir-faire de nos équipes. Du simple cocktail à la réalisation d'une ligne complète de buffet de prestige, en passant par la livraison de plateaux repas gourmands ou encore la conception et le service d'un dîner de banquet : c'est un véritable nuancier culinaire que nous vous proposons. Nos chefs cuisiniers réinventent chaque jour leurs menus en surfant sur les nouvelles tendances culinaires et se tiennent à votre disposition pour des créations sur-mesure à la hauteur de vos évènements. Les différentes prestations que nous vous proposons : - Plateaux repas - Buffets - Service à table - Apéritifs et cocktails ***Vous trouverez en annexe notre catalogue de prestations proposées avec des exemples de menus.***

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

<table>
<tr><th colspan="3">REPAS FROIDS A EMPORTER</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Besoin fonctionnel

ou

Besoin technique</td><td>Contexte</td><td>Les sorties spéciales en cours d'année scolaire organisées par les enseignants ou encore les situations d'urgence, nécessitent de disposer d'une offre de ce type destinée à être collectée et transportée pour une consommation différée dans le temps et l'espace.</td></tr>
<tr><td>Énoncé du besoin</td><td>Une offre variée, adaptée à tout type de situation et surtout qui ne tombe pas dans un repas de « dépannage ».</td></tr>
<tr><td>Livrable attendu</td><td>Si ces repas doivent être transportés et non consommés immédiatement, le candidat précise la solution qu'il préconise pour en garantir la sécurité alimentaire.</td></tr>
<tr><td>Réponse du candidat</td><td colspan="2">Elior accompagne vos convives en toute situation et vous propose des pique-niques simples et savoureux, qui respectent l'équilibre alimentaire et s'adaptent aux différentes activités : visite de musée, parc d'attraction, base de loisirs, balade en forêt...

Nos pique-niques sont prévus pour un confort de dégustation.

Les convives peuvent se restaurer en toute tranquillité notamment grâce à :
• Une bouteille d'eau de source par personne (33 cl)
• Du pain en accompagnement
• Un kit pratique par personne (gobelet, couteau, fourchette, serviette) biodégradable
• Deux paquets de chips pour les adultes
• Des sachets individuels pour les condiments
• Un conditionnement adapté au lieu de consommation et aux produits transportés (vrac ou sachet individuel biodégradable, glacière et plaques eutectiques pour les formules à conserver au froid)

Notre offre comprend des pique-niques variés et adaptés aux lieux des sorties : du sandwich triangle au sandwich baguette en passant par des type repas froids

Vous trouverez en annexe nos exemples de pique-niques

Nous mettrons également à votre disposition des menus de secours dans chaque office dont vous retrouverez le détail dans le mémoire technique « 1_Fonctionnement du service concédé »</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td></tr>
</table>

135

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

<table>
<tr><th colspan="3">ANIMATIONS</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Besoin fonctionnel

ou

Besoin technique</td><td>Contexte</td><td>Un programme d'animations / événements et personnalisé doit être proposé.</td></tr>
<tr><td>Énoncé du besoin</td><td>Le programme d'animation est évalué au regard du caractère innovant des propositions, de leur récurrence et de la qualité des actions de communication proposées en amont et pendant l'événement.</td></tr>
<tr><td>Livrable attendu</td><td>Il est attendu la présentation ci-après, du programme d'animation (thèmes, fréquences, durée des animations).</td></tr>
<tr><td>Réponse du candidat</td><td colspan="2"><u>UN PROGRAMME D'ANIMATIONS AUTOUR DE THEMATIQUES CHOISIES</u>

Le bien-être, le plaisir et le respect de l'environnement sont nos engagements fondamentaux. Ils se traduisent dans et autour de l'assiette à travers notre programme d'animations pour les enfants. Celui-ci est construit sur :

3 AXES
▪ BON POUR MOI
Développer le plaisir gustatif et faire apprécier les produits sains.
▪ BON POUR NOUS
Faire de la pause déjeuner le moment de convivialité et de proximité par excellence.
▪ BON POUR TOUS
Promouvoir les produits respectueux de l'environnement et sensibiliser à la réduction du gaspillage alimentaire.

4 THÉMATIQUES
 CALENDAIRE
Le patrimoine culinaire
 SAVEURS & DÉCOUVERTES
Les explorations gustatives
 NUTRITIONNELLE
Les bons comportements alimentaires
 DEVELOPPEMENT DURABLE
Les bons gestes pour la planète</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td></tr>
</table>

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

Réponse du candidat	Elior vous accompagne dans la mise en place de chaque animation ***Un kit d'animation*** Le succès d'une animation réussie réside dans la création d'une ambiance festive et conviviale. Pour cela, lors de chaque animation, nous transmettons à chaque équipe de restauration, un kit d'animation. Ce kit se compose : • d'éléments de décoration pour la zone de distribution (stop-rayon, support de menu,...) • d'éléments de décoration pour la salle à manger (affiches, silhouettes cartonnées, décors de table, ballons, guirlandes, ...) • d'éléments d'ambiance (CD de musique) • de compléments festifs pour les tenues du personnel (toques, chapeaux, tabliers,...) • de supports pédagogiques pour les convives (dépliants, jeux, planches de stickers, fiches recettes,...) ***Des intervenants Elior qualifiés pour animer l'événement*** Pour accompagner les équipes de restauration, notamment lors des animations nutritionnelles ou développement durable, un intervenant Elior pourra être présent lors de certaines animations. Cette personne aura pour charge de sensibiliser les convives au goût, à l'équilibre alimentaire et à la découverte de nouveaux produits. Ouverts et souriants, les intervenants sauront faire de cette journée, un moment inoubliable ! ***Des fiches de mise en place par animation*** Nous mettons à la disposition des personnels de service le « Guide Opérationnel » qui détaille, pour chaque animation : • l'objectif et la date de mise en place des animations • le contenu de chaque kit animations et les supports disponibles • les indications pour mettre en place l'animation dans les restaurants scolaires ***Livraison des kits et formation du personnel*** Les kits d'animation sont livrés directement sur la cuisine quelques semaines avant chaque animation. Deux possibilités pour leur acheminement sur les restaurants soit par les chauffeurs lors de leur tournée soit par la Responsable Service Clients (RSC) lors de ses visites sur site. Lors de chaque animation, le responsable de secteur forme les équipes à la mise en œuvre du kit.

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

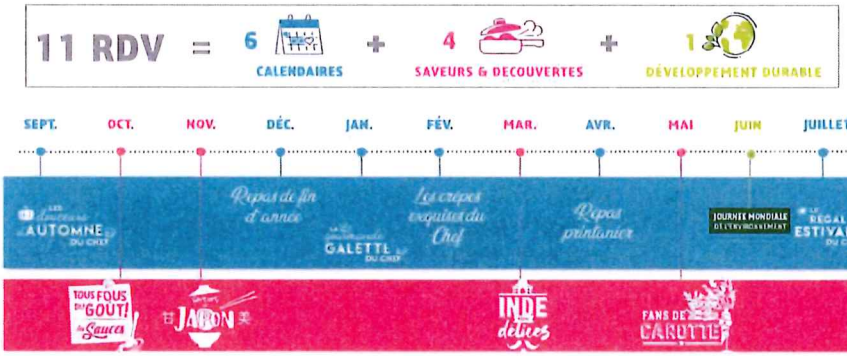
Réponse du candidat

CALENDRIER DES ANIMATIONS

Scolaire :

Septembre	Octobre	Novembre
Bienvenue dans ta cantine	Tous fous du goût : Les sauces	Saveurs du Japon
Décembre	**Janvier**	**Février**
Repas de fin d'année (scolaire + ALSH)	J'aime la galette Nouvel an lunaire (ALSH)	Le Carnaval des crêpes
Mars	**Avril**	**Mai**
Inde new délices	Fêtons le printemps !	Fans de carotte
Juin	**Juillet**	**Août**
Repas de fin d'année		Repas fin des vacances d'été (ALSH)

Seniors :



Petite Enfance :

Vous retrouverez le détail de nos animations dans le mémoire technique « 1_Fonctionnement du service concédé »

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

HYGIENE ET SECURITE – NETTOYAGE

Besoin fonctionnel ou Besoin technique	Contexte	La règlementation issue du paquet hygiène et toute autres règlementations existantes ou à venir pour la restauration collective et les services associés doivent être respectés scrupuleusement.
	Énoncé du besoin	Evaluer les moyens mis en œuvre par le concessionnaire pour honorer ces obligations
	Livrable attendu	Le concessionnaire décrira les points clefs de son PMS, indiquera ses modalités et fréquences des contrôles bactériologiques - produits et surfaces – en présentant notamment son planning mensuel d'intervention. Il fournira également les plans de nettoyage et de désinfection par zone. Il décrira la méthodologie utilisée pour les éventuels nettoyages mécanisés de certaines surfaces.

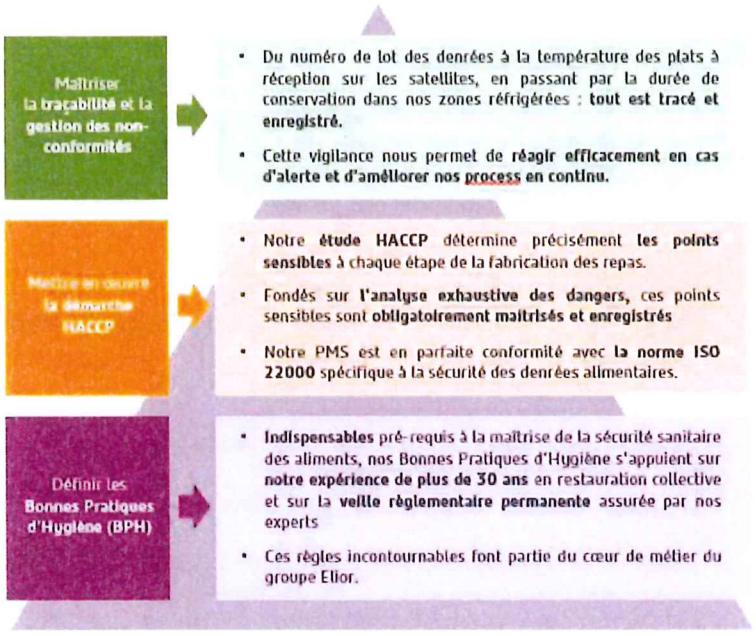
Réponse du candidat

NOTRE PMS

Le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) est une exigence qui découle directement du « Paquet Hygiène » de l'Union Européenne et respectant la démarche HACCP.

Il décrit l'ensemble des mesures que nous prenons pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des repas de vos convives vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques, et donne les preuves de leur application.

Le PMS repose sur des procédures précises et regroupe 3 obligations essentielles (règlements (CE) n°178/2002 et 852/2004).



Pour assurer la mise en œuvre et le respect de chacun des piliers de notre PMS, notre dispositif s'appuie sur des plans de formation, des outils de contrôle et d'enregistrements, des analyses intervenant à chacune des étapes de l'élaboration des repas de vos convives.

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

Réponse du candidat	**LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE** ***Le classeur Plan de Maîtrise Sanitaire*** Présent dans chaque cuisine centrale et basé sur la démarche HACCP, ce guide a 3 vocations majeures : • Rappeler les obligations réglementaires • Définir les règles d'hygiène et les méthodes d'application en décrivant les protocoles à suivre • Faciliter l'enregistrement et l'archivage à l'aide de fiche pratique (traçabilité, couple temps, température, ...) ***Le passeport pour l'hygiène en cuisine centrale*** Remis au personnel travaillant en cuisine, ce livret au format poche, très visuel et facilement compréhensible, expose les « 18 pratiques professionnelles non négociables » en matière d'hygiène alimentaire, dont entre autre : • La tenue vestimentaire et l'hygiène personnelle • Le nettoyage et la désinfection • Les règles de stockage ***Le guide « Je m'organise », pour le personnel de service*** A l'instar du Passeport pour l'hygiène, le guide « Je m'organise » regroupe l'ensemble des documents utiles à la mise en œuvre et au contrôle des normes HACCP dans les restaurants. Il détaille notamment, pour chaque étape du travail en office, les méthodes à suivre ainsi que les contrôles à réaliser : • Réception et stockage • Remise en température • Planning de nettoyage • Conservation des documents aux fins de contrôle **Le Guide « Je m'organise » est personnalisé pour chaque site par l'équipe que nous vous dédions et remis à l'équipe de restauration dès le démarrage du contrat.** ***Définir des protocoles de nettoyage durables*** Maintenir dans un état d'hygiène permanent la cuisine, afin de préserver les lieux et garantir la sécurité des denrées alimentaires constitue une fonction déterminante, nécessaire à l'exploitation d'une activité de restauration. ***Prévoir des plans de nettoyage précis*** Nos plans de nettoyage sont adaptés à la zone concernée et contiennent l'intégralité de la traçabilité des actions effectuées : • La surface ou l'endroit à nettoyer • La fréquence de nettoyage • Le produit à utiliser et sa concentration • La technique de nettoyage • Le nom de la personne ayant effectué l'opération ***Utiliser des produits d'entretien respectueux de l'environnement*** Dans la lutte contre la saleté et les germes infectieux, Elior utilise des produits d'hygiène et d'entretien non polluants, en conformité avec les exigences règlementaires de la démarche HACCP, de la marque DIVERSEY. **Les produits lessiviels sont éco-conçus pour respecter l'environnement et répondent à des normes très strictes. Ils ne présentent aucune écotoxicité ni phytotoxicité.**

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

Réponse du candidat

LES AUDITS HYGIENE ET ANALYSES BACTERIOLOGIQUES

Les différents audits et contrôles ont pour objectif d'observer le respect du PMS et la qualité sanitaire des produits alimentaires fabriqués.

Les contrôles sont effectués sur la base du PMS, des données propres aux sites et bien entendu de la réglementation en vigueur.

En cuisine centrale

Par un laboratoire accrédité COFRAC

Nos analyses bactériologiques en cuisine sont confiées au laboratoire Eurofins Agro-Analyses, laboratoire indépendant et accrédité.

Selon une fréquence définie ou à minima 2 fois par an, le laboratoire réalise un audit hygiène portant sur :

- Les locaux (structure, entretien, propreté)
- Les pratiques (respect de nos BPH, respect de notre PMS)

Les rapports d'audit donnent lieu, le cas échéant, à des plans d'actions correctifs validés par notre Direction Qualité Alimentaire, qui en suit et en mesure l'efficacité.

Par notre Service Qualité Alimentaire

Pour compléter ce dispositif, nous effectuons des audits « internes ».

Leur fréquence est adaptée au site (volumes d'activité...), aux résultats des audits laboratoire, des inspections menées par la Direction Départemental de la Protection des Populations (DDPP) et des analyses produits finis/surfaces (selon niveau de gravité /récurrence)

En moyenne, la cuisine centrale est auditée tous les 18 mois.

Là encore, toute non-conformité donne lieu à une action corrective formalisée.

Sur les offices

Nous proposons un forfait avec 3 passages annuels sur chaque site, soit 1 passage tous les 4 mois.

Durant son passage, le laboratoire effectuera les opérations suivantes :

	Nombre d'analyse
Analyse microbiologique classique produit (AB)	3
Analyse surface (FS bilame)	6
Analyse d'eau microbiologique (EA)	1
Audit hygiène site livré 30'	2
Audit structure site livré 20'	1

141

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

<table>
<tr><th colspan="3">REPORTING</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Besoin fonctionnel

ou

Besoin technique</td><td>Contexte</td><td>Outre la production des Comptes rendus techniques et financiers, prévus au contrat de concession, le concessionnaire s'engage au fil de l'exécution du contrat à communiquer, les éléments attendus au DCE permettant notamment d'apprécier la conformité de ses engagements et le respect des équilibres financiers prévus. La participation active des ressources en structure à tout dispositif de suivi de ses engagements est impérative.</td></tr>
<tr><td>Énoncé du besoin</td><td>Vérifier que le représentant sur site du candidat a la capacité de produire et de communiquer les éléments demandés en termes de remontées d'informations et de reporting.</td></tr>
<tr><td>Livrable attendu</td><td>Le candidat décrit son mode opératoire pour la fourniture du Compte rendu annuel et des éléments exigés dans le DCE.</td></tr>
<tr><td>Réponse du candidat</td><td colspan="2">Afin de rendre compte à la ville, nous utilisons plusieurs outils dont vous retrouverez le détail dans le mémoire technique « 3_Gestion administrative du contrat » :

- PARTNERO, la gouvernance digitalisée
Pour tenir compte des attentes des équipes municipales en matière de suivi et de contrôle de la prestation, Elior s'engage à mettre à votre disposition le site Partnero qui vous donne accès aux informations clés de votre contrat et à l'actualité Elior.
Partnero permet de partager avec vous en toute transparence, de façon interactive et en temps réel les indicateurs. Son accès est limité aux équipes opérationnelles Elior et aux personnes que vous aurez désignées.
Vous retrouverez sur Partnero, les tableaux de gouvernance ainsi que tous les supports indispensables à la gestion de votre contrat.

- LES COMMISSIONS DE RESTAURATION
Chaque commission de restauration est un moment privilégié que nous partageons avec vous. Source de progrès, ce rendez-vous régulier constitue une formidable opportunité d'enrichir nos échanges.
L'élaboration des menus y est bien sûr abordée, mais c'est aussi le moment idéal pour faire un point sur la vie des restaurants, vous informer sur un thème d'actualité, analyser la satisfaction des convives, ou encore déguster ensemble de nouveaux produits.

- LE COMPTE-RENDU ANNUEL
Chaque année, au plus tard 4 mois après la fin de l'exercice comptable, un rapport annuel est établi. Il définit avec précision les lignes de charges comme de produits, et ceci en toute transparence.
Il donne à voir l'activité réelle de l'exploitation, en identifiant avec précision la fréquentation des convives, les tendances culinaires observées, et identifie avec précisions les différentes opérations techniques réalisées. De plus, une proposition de projet résumant les préconisations générales pour l'année suivante parachève le document.
Ainsi, toutes les informations permettant d'évaluer la qualité du service apporté par Elior y seront rassemblées de façon précise et synthétique.
Ce compte rendu a donc pour vocation de retracer l'activité de la restauration à destination des convives de la commune, conformément à vos exigences.
La volonté première d'Elior reste de mener à bien les missions qui lui ont été confiées.</td></tr>
</table>

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

AMELIORATION CONTINUE		
Besoin fonctionnel ou Besoin technique	Contexte	Les audits internes et les analyses des indicateurs qualité conduisent à mettre en œuvre des mesures d'amélioration continue.
	Énoncé du besoin	Vérifier que le candidat maîtrise les procédures d'amélioration continue.
	Livrable attendu	Le candidat précise ses processus et propose le cas échéant une méthodologie et des indicateurs clefs permettant de suivre factuellement ses engagements.
Réponse du candidat	- **Une démarche d'entretien et d'écoute avec Proximity Reflex** Dans le cadre de sa démarche d'amélioration continue Proximity Reflex, nos services, à travers la présence quotidienne de nos équipes, s'assureront de votre satisfaction tout au long du contrat, à travers des engagements clairs et précis. Des réunions sont instaurées tout au long du cycle de vie du contrat et permettent à chacun des points d'étapes d'anticiper et d'être à l'écoute de vos besoins et de vos sollicitations. Ces différentes revues opérationnelles sont donc l'assurance d'une prestation réalisée dans le respect de nos engagements. - **Notre baromètre partenaire BVA** Pour être à votre écoute, chaque année Elior mène auprès de chacun de ses partenaires un baromètre Partenaires confié à la société BVA. Au cours d'une enquête téléphonique, nous abordons avec vous différentes questions sur l'ensemble des éléments de notre prestation : • Offre alimentaire • Livraison • Relation avec les équipes • ... C'est pour vous un moment privilégié pour vous exprimer. Vos remarques nous permettent d'améliorer l'ensemble de notre prestation et de construire avec vous une démarche de partenariat durable. - **Un suivi des objectifs tout au long du contrat** Nos tableaux de gouvernance permettent à nos équipes de suivre l'évolution des objectifs fixés avec vous. Les tableaux sont remplis au fil des mois et permettent via un code couleur de vérifier le respect du contrat pour chaque indicateur. Nos différents tableaux de gouvernance permettent de couvrir nos engagements concernant : • la prestation alimentaire et le bien-être des convives • la qualité et sécurité • la gestion du contrat • la communication et l'animation • la formation du personnel • le développement durable Nous vous proposons une présentation des tableaux de bord de mesure de la performance lors de nos réunions trimestrielles, étant entendu que cette fréquence pourra être revue suivant votre souhait.	

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

DEVELOPPEMENT DURABLE

Besoin fonctionnel ou Besoin technique	Contexte	La collectivité introduit dans tous ses appels d'offres des impératifs « d'entreprise responsable » et des « orientations en matière de développement durables » par une évaluation des éléments de développement durable de ses fournisseurs.
	Énoncé du besoin	Connaître et évaluer le positionnement du candidat en matière de développement durable.
	Livrable attendu	Le candidat précise les éléments déterminants de sa politique développement durable (bilan carbone, parc véhicules, certification ISO 14001, expérience dans la gestion HQE exploitation, tri et recyclage des déchets, utilisation de produits lessiviels éco label, utilisation de circuits courts, potagers, compostage, dons, insertion, ...).

Réponse du candidat

Avec notre stratégie RSE (responsabilité sociétale de l'entreprise) baptisée **Elior Group Positive FoodPrint Plan**, nous voulons laisser une empreinte positive du champ à la fourchette, en lien avec nos fournisseurs, clients, convives et collaborateurs.
Ce plan repose sur quatre engagements :

Des produits sains, sûrs et équilibrés

- Triple certification d'Elior Achats France, notamment ISO 22000 attestant de notre professionnalisme en matière de qualité et sécurité des denrées alimentaires.
- Contrôles microbiologiques et audits réalisés par un laboratoire indépendant agréé, Agro-Analyses.
- 1er acteur de la restauration à dématérialiser ses contrôles d'hygiène pour encore plus de sécurité grâce à l'application Eezytrace, en cuisine.
- Interdiction des produits ionisés.
- Limitation des acides gras « trans ».
- Elior élabore des offres dédiées et spécifiques à chaque typologie de convives permettant d'initier nos convives à de nouveaux goûts.
- Des menus équilibrés respectant les saisons
- Une enquête de satisfaction BVA par an auprès des convives.
- Une communication claire, précise à portée de doigt pour tous les acteurs de la restauration, grâce à nos applications accessibles sur smartphone, tablette et ordinateur (Partnero).

Des approvisionnements durables

- Elior cible les filières de produits, avec des préoccupations comme le bien-être animal,
- le développement d'une pêche responsable ou l'usage réduit des pesticides.
- Nous serons aux côtés de nos fournisseurs pour les aider à répondre à nos critères.
- Interdiction des produits étiquetés OGM.
- Interdiction de l'utilisation en cuisine de l'huile de palme.
- Respect de la loi Egalim
- Des fruits et légumes locaux et de saison

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

Réponse du candidat	**Une économie circulaire** - **La lutte contre le gaspillage alimentaire** Une action concrète à chacune des étapes, des approvisionnements en cuisine jusqu'aux poubelles de vos restaurants : réduction du gaspillage alimentaire. 4 actions clefs accompagnées d'une mesure quotidienne des déchets : • fruits coupés; • pain en fin de ligne; • crudités en saladiers, avec ou sans sauce ; • vaisselle adaptée… Un accord-cadre avec la Fédération Française des Banques Alimentaires, nous permettant de faire des dons alimentaires aux associations locales. Sensibilisation des convives et des employés de restauration. - **Privilégier la matériel écoresponsable** Référencement de matériel certifié« écoconception ». Utilisation de produits d'entretien éco-labellisés. Des tenues en Fibre Citoyenne pour le personnel - **La gestion des fluides** Mise en place d'un plan d'allumage sur toutes vos cuisines. Mise en place de doseurs calibrés pour l'utilisation des produits d'entretien. Formation et sensibilisation du personnel aux gestes éco-citoyens et au développement durable. - **La gestion des déchets** Tri, collecte et valorisation des déchets sur la cuisine centrale. Valorisation des huiles usagées de la cuisine. Mise en place du tri des biodéchets sur vos restaurants **Des équipes et communautés dynamiques** - **A travers un volet RH et social fort** Notre Direction Régionale de Marseille est labellisée Empl'itude qui valorise les actions et les bonnes pratiques des organisations en matière d'emploi, de ressources humaines et d'engagement sociétal. C'est avant tout une initiative locale qui est accessible à tout type d'organisation quelle que soit sa taille ou son secteur d'activité.

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

GASPILLAGE / GESTION DES DECHETS / DONS		
Besoin fonctionnel ou Besoin technique	Contexte	Outre les contextes règlementaires, les membres du groupement sont très sensibles à ces sujets.
	Énoncé du besoin	Mettre en place les outils de mesures régulières et fréquentes pour agir sur le gaspillage et la réduction des déchets.
	Livrable attendu	Le candidat présente son processus en s'attachant à bien décrire la méthode d'évaluation, de plans d'actions et d'information.
Réponse du candidat	Parce que le « le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas », Elior a bâti une démarche globale du champ à l'assiette basée sur le plaisir de manger et la réduction des déchets. **Diagnostiquer, mesurer et ajuster** Nous vous proposons d'adapter notre démarche aux spécificités de vos restaurants et de vos attentes. Nous vous accompagnons tout au long du contrat, de l'audit de vos restaurants à la mise en œuvre du plan d'actions, en vous rendons compte des résultats des opérations menées sur vos sites. **Nos actions pour réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants** ***Du champ a l'assiette*** - Sélectionner des produits de qualité - Améliorer nos techniques culinaires - Favoriser la consommation de fruits et de légumes - Innover dans nos menus - Contrôler la satisfaction de nos convives ***Objectif « zéro déchet »*** - Cuisiner la quantité juste - Mettre en valeur la prestation - Sensibiliser dès le plus jeune âge - Ajuster les quantités - Proposer des repas à 4 composantes - Donner une seconde vie en s'associant à des organisations pour le don alimentaire, valoriser les biodéchets, utiliser le pain non consommé ***Une méthodologie validée par des organisations publiques (ADEME/DRIAAF)*** • Formation de nos équipes à la plonge • Sensibilisation des convives : affichage à la dépose du plateau • Tri des aliments en 4 catégories : le non-alimentaire, l'incompressible, le pain, les autres déchets alimentaires • Pesée de 2 catégories : le pain et les autres déchets alimentaires • Renseignement et suivi des indicateurs dans notre outil de gestion : quantités produites, jetées, coût de la matière première et la fréquentation prévue et réelle • Affichage des résultats en fin de semaine auprès convives • Analyse des indicateurs clés et diagnostic par notre équipe RSE • Mise en place d'un plan d'action correctif défini avec vous Durée de la mesure : au minimum 1 semaine.	

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

Réponse du candidat

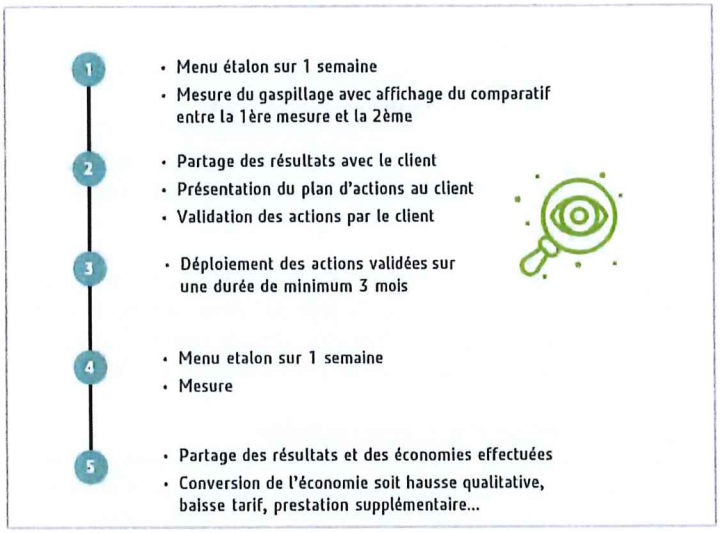
Des plans d'actions en co-construction

Des plans d'actions seront établis en partenariat avec vous à chaque étape de notre prestation en fonction des résultats et de leur analyse.

Par exemple :

- Test des recettes auprès des convives
- Eviter la gratuité du pain au moment du service
- Faire un réassort en plus petites quantités plus souvent.

Diagnostic pour réduire le gaspillage alimentaire



Notre partenariat avec la Banque Alimentaire

Depuis plusieurs années, Elior s'est associée avec la Fédération Française des Banques Alimentaires, ce qui lui permet de faire des dons alimentaires.

Banques Alimentaires

Nous mettons à disposition, des repas confectionnés non consommés et non livrés. La Banque Alimentaire régionale se charge alors de récupérer les plats et de les distribuer aux associations de proximité.

La gestion des déchets

Notre gestion des déchets banals

Nous cherchons à optimiser la gestion de nos déchets, et en partenariat avec nos clients nous mettons en place des actions pour réduire notre empreinte écologique :

- Nous nous engageons à optimiser le tri sélectif en fonction des filières de recyclage disponibles (cartons, conserves...).
- Nous collectons et nous assurons le suivi de nos cartouches d'encre et de nos piles usagées susceptibles de polluer l'environnement. Elles sont collectées partout en France par une société spécialisée, puis sont recyclées.
- Nous utilisons des serviettes fabriquées à partir de fibres recyclées. Le traitement (défibrage, épuration, désencrage) permet de réutiliser les fibres pour fabriquer de nouvelles feuilles de papier, serviettes, cartons...
- Nous utilisons pour l'usage courant de bureautique du papier labellisé FSC, pâte vierge ou hybride (mélangée à du papier recyclé).
- Nous recyclons le papier dans différents sièges et directions régionales du groupe.

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

Réponse du candidat	***Accompagner nos fournisseurs pour une réduction des déchets à la source*** Un travail important a été engagé auprès de nos fournisseurs afin d'impulser une véritable politique de diminution des emballages. Pour cela un poste spécifique a été créé au sein du service Qualité de notre service Achats. De cette manière, les critères environnementaux font partie intégrante de nos exigences lors du référencement de nos fournisseurs. Nous exigeons notamment : • L'emballage en vrac plutôt qu'en conditionnements individuels pour réduire le volume d'emballage, • Une diminution du poids des emballages : il s'agit autant du contenant des denrées que de l'emballage servant au transport, • La mise en place d'emballages biodégradables ou recyclables, dès que cela est possible. Nos actions sont entendues et portent leurs fruits : à titre d'exemple, la suppression de l'étui carton sur une grande part de notre gamme de yaourts. La réduction du poids de plastique grâce à l'introduction de bulles d'air à l'intérieur des plastiques et à la réduction des épaisseurs nous permettent de réduire nos déchets à la source. ***La valorisation des huiles usagées*** Depuis 2002, Elior collecte et valorise ses huiles alimentaires usagées. La pollution des eaux et les mauvais usages lors du recyclage (fabrication d'aliments pour animaux ou de produits cosmétiques) sont ainsi évités. Elles sont utilisées pour : • le chauffage, • la fabrication de biocarburants. ***La valorisation des biodéchets*** Près de 1 475 000 tonnes de bio-déchets sont rejetés chaque année par les principales activités productrices de déchets alimentaires, puis éliminés avec l'ensemble des déchets ménagers selon des modes de gestion non-durables. Parmi celles-ci 221 000 sont produites par le secteur de la restauration. Depuis 2012, la réglementation impose aux gros producteurs de biodéchets de mettre en place le tri à la source en vue de leur valorisation organique. Les collectivités sont concernées par la réglementation « gros producteurs » en tant qu'entité organisatrice des collectes de déchets mais également en tant que producteur de bio-déchets (marchés alimentaires, restauration scolaire, etc...). Elior opte pour la méthanisation ou le compostage, en fonction des installations existantes dans la région. ***En option, nous pouvons envisager un partenariat avec la société Les Alchimistes pour la valorisation de vos biodéchets. Les Alchimistes pourraient venir une fois par mois mais il faudrait disposer d'un local réfrigéré pour stocker les bios déchets.***

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

Réponse du candidat

"Ensemble" : Une entreprise de l'économie sociale et solidaire

→ **Création d'emplois locaux** : montée en compétence des opérateurs.trices, fidélisation des recruté.e.s

→ **Promotion d'un métier nouveau et porteur de sens** "collecteur.rice – composteur.euse"

→ **Partenariats avec des structures d'insertion par l'activité économique**

60% de nos opérateurs.trices **ont été éloigné.e.s de l'emploi**
(demandeurs.euses d'emploi longue durée, allocataires RSA, personnes issues de structures d'insertion, domiciliation QPV, etc.)

Notre agrément ESUS (Entreprise solidaire d'utilité sociale) garantit notre utilité sociale et environnementale, un fonctionnement démocratique, et une lucrativité limitée.

Un processus simple, efficace et complet

SENSIBILISATION
au tri et au compostage

Sensibilisation des élèves et équipes de restauration

COLLECTE
en logistique de proximité

Par échange de bacs désinfectés

VALORISATION
micro-industrielle

Pesée, sur-tri et valorisation en compost

PRODUCTION
de compost urbain

Retour aux terres agricoles locales

Une prestation complète de sensibilisation et d'accompagnement

Une équipe dédiée à la relation client

- **Visite technique initiale** pour analyse du gisement, préconisations du scénario et du dispositif de collecte
- **Mobilisation** de la communauté éducative en amont du déploiement (adultes et (éco)délégués
- **Formation** des équipes concernées par le tri à la source
- **Sensibilisation** des élèves lors du déjeuner
- **Suivi régulier** de la prestation : retours sur la qualité du tri

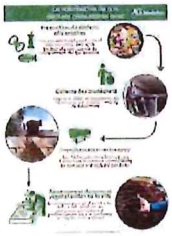
Envoyé en préfecture le 05/06/2023
Reçu en préfecture le 05/06/2023
Publié le 05/06/2023
ID : 004-210400701-20230530-30MAI202307-DE

Des outils de communication et une signalétique claire

Communiquez sur votre engagement grâce à nos visuels :

Stickers

Signalétique



Affiches

Flyers

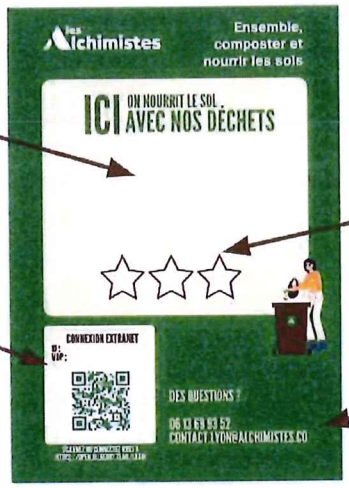
Une panne d'inspiration ? Pas de panique, notre kit de communication est là pour vous aider : **banque de photos, ressources, modèles...** Tout y est !

Exemple d'affiche de retour sur la qualité du tri

à afficher au-dessus de la table de tri

Tonnage
Ardoise pour noter les quantités de déchets collectées la semaine précédente

Extranet
Rappel des identifiants de connexion



Qualité de tri
étoiles à remplir pour noter la qualité des déchets collectés la semaine précédente

Contact
De notre équipe relation client en cas de problème

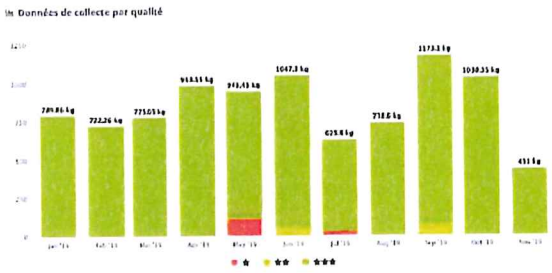
Un retour concret : du compost pour votre établissement !

Retour de compost chaque année !

- 35L de compost offert pour nourrir votre jardin pédagogique
- Livré en une fois, au début du printemps
- Ce compost peut aussi être offert en votre nom à un projet agricole de votre choix (ou recommandé par Les Alchimistes)
- Amendement très riche en matière organique, idéal pour nourrir vos sols !

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

Un extranet dédié pour suivre et mesurer votre engagement



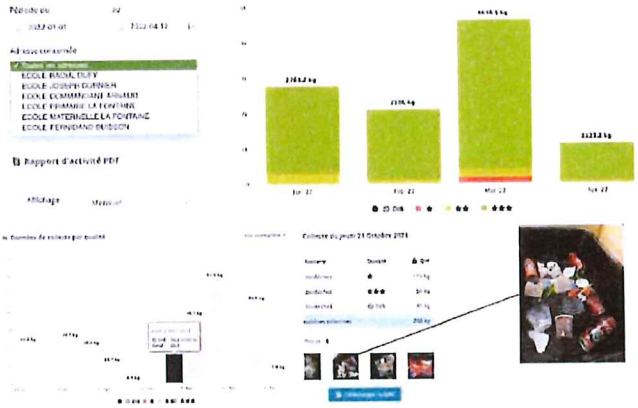
	Ce mois-ci
Biodéchets collectés	431.00 kg
Compost créé	77.58 kg
Surface de sol amendé	7.76 m²

Pesée à 100g près
de chacune des poubelles collectées

Evaluation de la qualité du tri de 0 à 3 étoiles
selon la quantité d'éléments indésirables (verre, plastique, métal, porcelaine..)

Analyse de votre gaspillage alimentaire
et du suivi de vos efforts

L'extranet centralise toutes les données qualitatives et quantitatives



Exemple reporting 1/2

Le dispositif

- Démarrage en janvier 2021
- 1 collecte / semaine
  2 collectes / semaine à partir des vacances de printemps
- Rotation de 8 bacs de 120L
- 600 repas/jour

12,2 tonnes collectés à date

soit 122 g/couvert

Conforme au ratio Ademe de 120 g/repas

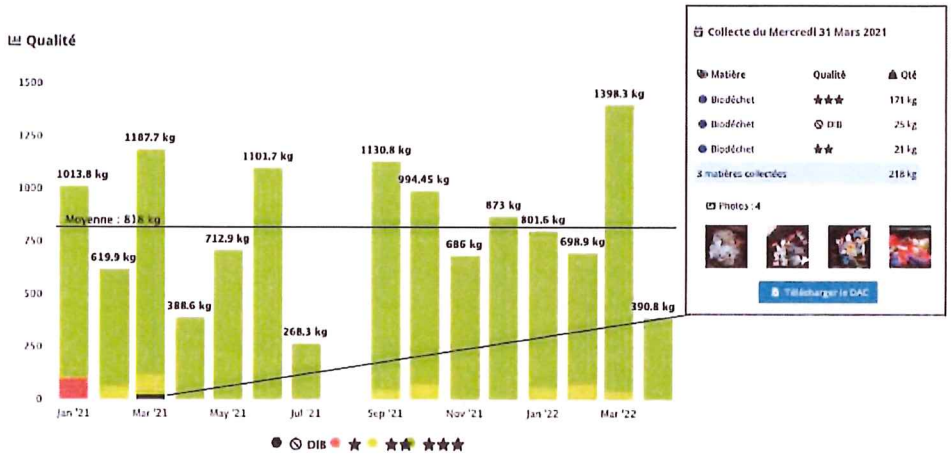
Une **excellente qualité de tri** (95 % de tri 3 étoiles) qui témoigne d'un engagement fort des élèves et du personnel

Sommes totales sur la période

DIB	25.2 kg	0.2%
★	102.6 kg	0.8%
★★	471.7 kg	3.8%
★★★	11 667.3 kg	95.1%

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

Exemple Reporting 2/2



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

INSERTION		
Besoin fonctionnel ou Besoin technique	Contexte	L'appel à des entreprises de l'ESS est possible localement pour certaines prestations.
	Énoncé du besoin	Les membres du groupement souhaitent pouvoir mesurer et communiquer sur toutes les initiatives qui permettent le travail pour des personnes éloignées de l'emploi.
	Livrable attendu	Le candidat présente ce qu'il prévoit au titre de ce sujet et de ce contrat spécifique
Réponse du candidat	Elior a mis en place des partenariats avec des acteurs de l'emploi et de l'insertion, pour favoriser l'accès et le retour à l'emploi des personnes qui en sont éloignées. Nous utilisons des méthodes spécifiquement adaptées au recrutement de personnes en situation d'insertion : période de mise en situation en milieu professionnel, formation préalable au recrutement, recrutement par simulation... ainsi que le référencement national et local d'entreprises et associations intermédiaires d'insertion. **Prioriser l'emploi local** Nous considérons qu'il est de notre devoir de mettre en valeur la richesse du territoire local. Et la première richesse d'un lieu, ce sont ses habitants. - **RECRUTER** **En luttant contre les discriminations et en favorisant l'équité** Dans le cadre de notre partenariat avec le Pôle Emploi, nous développons la méthode de recrutement par simulation (MRS), validée par la HALDE. Ainsi, les candidats sont jugés sur leurs aptitudes professionnelles en situation et non sur leurs diplômes ou leur origine sociale. - **INTÉGRER** **De façon attentive et personnalisée** Il est essentiel que chaque nouveau collaborateur se sente le bienvenu au sein du groupe ELIOR. Pour s'en assurer, nous offrons à chacun un parcours d'intégration sur-mesure et un kit d'intégration rassemblant tous les documents clés relatifs aux nouveaux employés (offre de formation, organigramme, annuaire, livret d'intégration) - **ACCOMPAGNER** **La trajectoire professionnelle de chacun** Nous accompagnons nos salariés tout au long de leur vie dans notre entreprise et leur offrons la possibilité de réaliser un véritable parcours d'évolution au sein du groupe : *Visualiser ses potentiels d'évolution :* Grâce au Guide des Métiers qui recense les 40 métiers clés du groupe et met en évidence les passerelles inter-métiers. *Construire son parcours sur-mesure :* Chaque année, nos salariés sont reçus en entretien individuel pour faire le point sur leur carrière, envisager leur évolution professionnelle et affiner leur plan de formation.	

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

Réponse du candidat	*Approfondir ses compétences, acquérir une reconnaissance :* L'offre de formation est enrichie chaque année avec de nouveaux modules et parcours pour garantir à chacun une meilleure évolution, personnelle et professionnelle. **Mission Handicap : un engagement au-delà du cadre légal** Elior favorise l'intégration et le maintien dans l'emploi de personnes en situation de handicap. *La collaboration étroite avec le secteur adapté et protégé* Elior a élaboré un guide et un annuaire national des structures du secteur adapté et protégé, pour favoriser le recours aux ESAT (Etablissements et Services d'Aide par le Travail) et aux EA (Entreprises Adaptées) par nos équipes. *L'embauche et intégration* Avec des partenariats avec différents acteurs spécialisés : réseau des Cap Emploi, universités, centre de formation et Centres de Rééducation Professionnelle. Grâce à un recrutement bien préparé : préalablement à l'embauche, formation au métier d'Employé de Restauration avec Pôle Emploi et l'AGEFIPH, accueil de stagiaires dans nos établissements avant l'embauche, intégration des contraintes associées dans nos fiches de postes. ***Elior est partenaire du réseau GESAT depuis 2011*** *Le maintien dans l'emploi et la sécurisation du parcours professionnel* Un process spécifique permet à chaque acteur de connaître son rôle, d'avoir des outils et d'anticiper les situations d'inaptitude. Une synergie existe entre les Missions Handicap de nos clients et les acteurs spécialisés : SAMETH (Service d'Appui au Maintien dans l'Emploi des Travailleurs Handicapés), ergonomes, etc. En 2016, Elior a créé en interne un pôle Handicap et Maintien dans l'emploi, il accompagne les salariés affrontant une problématique de santé au travail et la filière RH opérationnelle, dans la prise en charge de ces situations. Des parcours de formations individualisés aident chaque salarié en situation de handicap. Une évolution professionnelle équitable utilise les bilans de compétences des SAMETH ou adapte le poste avec l'aide du médecin du travail. Les travailleurs seniors en situation de handicap sont soutenus : rapprochement domicile/travail, etc. Un numéro vert répond à toutes les questions de nos collaborateurs autour de la santé et du handicap. **Notre Direction Régionale labellisée Empl'itude** Empl'itude est le premier label territorial en France qui valorise les actions et les bonnes pratiques des organisations en matière d'emploi, de ressources humaines et d'engagement sociétal *Comment ça fonctionne ?* Sur chaque territoire de mise en œuvre, Empl'itude est coordonné par un porteur local, il s'organise autour d'un partenariat construit selon les spécificités locales. Il s'anime autour d'une « communauté Empl'itude » qui réunit régulièrement l'ensemble des parties prenantes : entreprises labellisées, élus locaux et institutionnels, les réseaux économiques, les partenaires de l'emploi, de la création d'activité, de la Responsabilité Sociale des Entreprises, et de l'Economie Sociale et Solidaire.

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

CONTRAT DE CONCESSION DU SERVICE PUBLIC DE RESTAURATION

Février 2023

Ville de DIGNE les-Bains

elior

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

Ville de DIGNE les-Bains

SOMMAIRE

1 Fonctionnement du service concédé

2 L'organisation et l'affectation des ressources humaines

3 Gestion administrative du contrat

Tous les éléments présentés et/ou remis par Elior France à la Ville de Digne-les-Bains, dans le cadre de la consultation, sont la propriété exclusive d'Elior France ou de tiers ayant autorisé Elior France à les utiliser.
Les éléments ne sont communiqués qu'aux seules fins d'évaluation de l'offre ; ceux qui portent la mention « confidentiel Elior » relèvent du secret des affaires.
Toute reproduction, représentation, exploitation, utilisation, adaptation ou modification, par quelque procédé que ce soit et sur quelque support que ce soit, de tout ou partie desdits éléments, sans avoir obtenu l'autorisation préalable et écrite d'Elior France est strictement interdite et peut constituer, notamment, un délit de contrefaçon et/ou une révélation d'une information à caractère secret.

elior

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

1

Fonctionnement du service concédé

elior

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

SOMMAIRE

1. NOTRE POLITIQUE NUTRITIONNELLE 3
1.1 Notre service nutrition 3
1.2 Une offre dédiée à chaque convive 5

2. PARTICIPER A L'EDUCATION AU GOUT AVEC NOS INNOVATIONS CULINAIRES 9
2.1 L'innovation culinaire 9
2.2 Des nouvelles techniques culinaires au service du goût 11

3. LES ANIMATIONS 12
3.1 Les animations scolaires 12
3.2 Les animations Petite enfance 25
3.3 Les animations seniors 29

4. ASSURER LA CONTINUITE DE SERVICE 34
4.1 Disposer de menus de secours 34
4.2 La gestion de grève 37
4.3 Notre réseau de cuisines centrales 38
4.4 Une réactivité à toute épreuve 42

5. GARANTIR LA SECURITE ALIMENTAIRE 43
5.1 Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) 44
5.2 La méthode HACCP 47
5.3 La traçabilité des denrées alimentaires 49
5.4 La gestion des non-conformités 50

6. LA COMMUNICATION A DESTINATION DES CONVIVES ET DES FAMILLES 52

7. LA MAINTENANCE ET LE RENOUVELLEMENT DES EQUIPEMENTS 57
7.1 La maintenance préventive 60
7.2 La maintenance curative 61
7.3 Le renouvellement de votre patrimoine 62
7.4 La gestion de la maintenance 65