

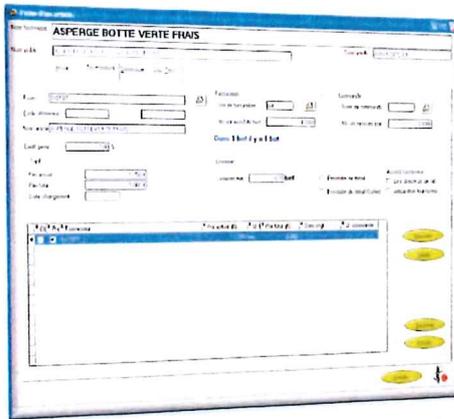


## 5. ORGANISER LES COMMANDES ET LES LIVRAISONS DES PRODUITS

### 5.1 Optimiser la gestion des commandes

Afin de garantir l'intégralité des prestations de commandes et de livraisons en produits alimentaires, nous mettons à la disposition du chef-gérant un logiciel de gestion des approvisionnements, des denrées et des consommables : **Recettes et Menus**.

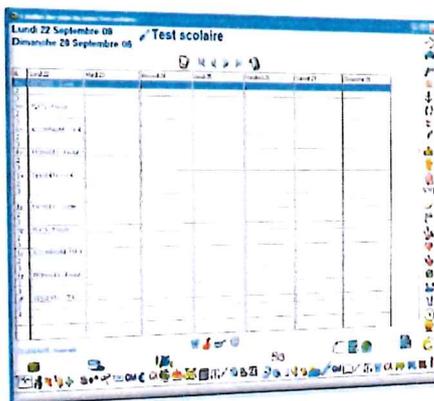
#### La consultation des fiches techniques des plats



L'extraction de la fiche technique à partir du logiciel permet au chef-gérant de **connaître toutes les informations utiles sur chaque plat** :

- Composition
- Mode opératoire
- Qualité des produits entrant dans la recette
- Prix unitaire
- Grammage par type de convives

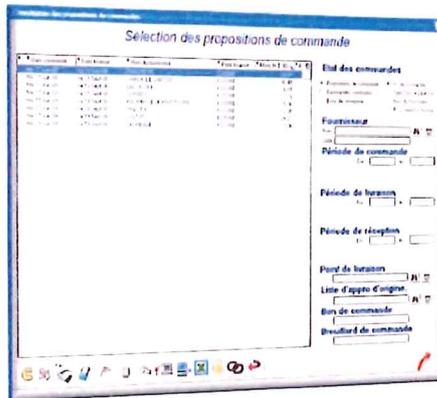
#### La valorisation des menus en fonction des effectifs



L'outil informatique permet également au chef-gérant d'effectuer les ajustements nécessaires tout en garantissant l'équilibre alimentaire et nutritionnel de vos convives.

**Chaque menu est éditable et permet de prendre connaissance de l'intégralité des cycles de menus proposés et de garantir leur respect en fonction du cahier des charges.**

## La gestion des commandes



De la proposition de fournisseurs et de quantités correspondantes aux menus jusqu'aux contrôles à réception, **l'outil informatique établit, en fonction des menus, une proposition de commande par fournisseur.**

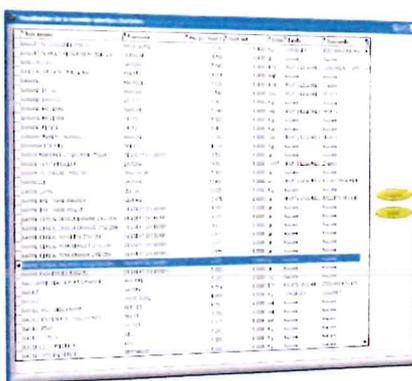
A tout moment, le chef-gérant peut modifier ces propositions en tenant compte, par exemple de son inventaire au jour J.

## L'édition de plans de fabrication

L'outil informatique permet également, au besoin, d'éditer des plans de fabrication et de conditionnement correspondant aux menus.

Il détermine précisément l'organisation en segmentant la production par équipe de fabrication.

## La gestion des inventaires



Doté d'un module de gestion des inventaires, l'outil informatique permet un chiffrage exact et rapide des stocks et ceci, en temps réel.



### Une prise en compte réelle de vos attentes

Prenant en compte toutes vos exigences en matière de qualité, de proximité, de sécurité et de budget, l'outil informatique Recettes et Menus sera installé dès le démarrage du contrat.

## 5.2 Organiser la passation des commandes

Ce schéma de passation des commandes permet d'anticiper la livraison des approvisionnements alimentaires.



## 5.3 Planifier les livraisons des produits

Afin de faire diminuer le coût du transport, tant en termes économiques qu'écologiques, nous nous efforçons de réduire le nombre de livraisons et d'augmenter le PML (Poids Moyen Livré).

Pour y parvenir, nous mettons en place des **cadenciers de livraison** et regroupons les livraisons par famille de produits. Vous trouverez, ci-dessous, le cadencier que nous prévoyons pour votre ville.

Naturellement, celui-ci pourra être affiné aux côtés de vos équipes afin qu'il intègre parfaitement les contraintes du terrain.

Type de produits	Fréquence de livraison
<b>Produits frais</b>	Livraisons quotidiennes (à J-1 de la fabrication)
<b>Epicerie</b>	2 fois par semaine en fonction des produits, avec un système de stock minimum bloqué
<b>Produits surgelés</b>	Tous les jours si nécessaire, en fonction des produits et des capacités de stockage
<b>Viandes fraîches</b>	A la demande
<b>Consommables</b>	A la demande

### Une livraison ajustée

Les denrées alimentaires seront livrées sur rolls par camions frigorifiques entre 7h30 et 10h30, en faisant attention d'éviter les horaires de rentrée des classes. Un bon de commande sera remis en 2 exemplaires.



## Le contrôle à réception

### RECEPTION

Les différents contrôles à réception permettent de s'assurer de la conformité des denrées proposées. Ils conduisent à accepter ou à refuser la livraison. Ils peuvent être effectués directement dans le camion ou dans la zone de réception de marchandise de la cuisine dès la sortie du camion.

#### ATTENTION :

Absence d'évacuation des déchets pendant la livraison.

Ne pas déposer de produits à même le sol.

Durée de l'opération = 30 min maximum.



#### CONTROLE DES TEMPERATURES A RECEPTION

- Mettre la blouse de réception ou le tablier en plastique.
- Nettoyer la sonde du thermomètre avec du savon et de l'eau, l'essuyer avec du papier à usage unique. On peut aussi utiliser des lingettes désinfectantes ou de l'alcool à 70°. Par contre, l'eau de javel ne sera pas employée, ni l'alcool à brûler.
- Choisir un produit au hasard par livraison (par camion).
- Prendre la température à cœur, ou entre deux produits si le conditionnement l'impose.
- En cas de doute (limite de tolérance), choisir un autre produit et reprendre la température.
- Noter la température relevée sur la fiche de contrôle (enregistrement ci-joint ou bon de réception édité).
- Prendre la décision d'accepter ou de refuser la livraison :
  - La livraison est refusée pour toute température supérieure aux tolérances.
  - Elle est acceptée pour tous les autres cas de figure (ne pas oublier pour autant les fiches d'alertes de NC à réception à envoyer au chef-gérant dès que la valeur cible est dépassée).
- Les produits percés par les prises de températures à cœur sont déconditionnés, reconditionnés et utilisés comme des denrées entamées ou jetés (yaourts).
- La sonde est nettoyée et rangée dans un endroit à l'abri de toute contamination.
- La blouse de réception est rangée à proximité immédiate de la zone de réception.

#### CONTROLE VISUEL DES CONDITIONNEMENTS

- Vérifier l'absence de sous-vide percé, de produits ayant perdu leur sous-vide / l'absence de cartons écrasés, déchirés / l'absence de conserves cabossées, abîmées / la propreté des conditionnements.
- Si anomalie ou absence d'étiquette ou étiquette illisible : isolement et retour fournisseur ou destruction ou contact du chef-gérant pour décision. (sauf dérogation)

#### CONTROLE DES ETIQUETAGES

- Vérifier la présence du nom du produit, DLC ou DLUO, estampille sanitaire pour les produits d'origine animale, nom du fabricant ou distributeur, température de stockage, pays d'origine pour la viande bovine, absence d'OGM, etc. selon le cahier des charges.
- Enregistrer la DLC la plus courte de la livraison et n'accepter que des produits en DLC ou DLUO supérieure au surlendemain de la livraison sauf si le produit est utilisé le jour même.
- Si anomalie ou absence d'étiquette ou étiquette illisible : isolement et retour fournisseur ou destruction ou contact du chef-gérant pour décision.

## Le respect des températures lors de la réception des produits

Afin de **respecter les normes d'hygiène**, et plus particulièrement les préconisations HACCP, une fiche de contrôle à réception sera utilisée lors de chaque livraison.

Produits	VALEUR CIBLE		TOLERANCES		HORS TOLERANCES
	T° à cœur	T° entre 2 produits	T° à cœur	T° entre 2 produits	T° à cœur de préférence
Surgelés/congelés	-18°C	-15°C	-15°C	-15°C	> -15°C
Poisson frais	+2° C sous glace	Non concerné	+4° C sous glace	Non concerné	> +4° C
Viandes hachées crues et préparation de viandes hachées	+2° C	Non concerné	+5°C	Non concerné	> +5° C
Viande crue sous vide et abats Plats cuisinés- 5ème gamme	+3°C	+5°C	+6°C	+7°C	> +6° C (+7°C entre 2)
Pâtisseries fraîches	+3°C	Non concerné	+6°C	Non concerné	> + 6° C
Viande crue autre/volaïlle, lapin, ovoproduits, saucisses, charcuterie (sauf salée, séchée fumée)	+4°C	Non concerné	+7°C	Non concerné	> + 7° C
4ème gamme	+4°C	+6°C	+7°C	+8°C	> +7° C (+8°C entre 2)
Yaourts, fromages frais, gélifiés, crèmes et beurre	+6°C	Non concerné	+9°C	Non concerné	> + 9° C
Formages	+8°C	Non concerné	+12°C	Non concerné	> + 12° C
(*) Température de conservation définie par le fabricant	T° inscrite sur étiquette fournisseur = T	T + 2°C	T + 3°C	T + 4°C	> T°+3° C (ou +4°C entre 2)



Le chef-gérant est donc en mesure de refuser toute livraison de produits qui ne respecteraient pas nos exigences en matière de sécurité et de traçabilité.



## 6. ORGANISER LA LIVRAISON DES REPAS

### 6.1 Conditionnement en bacs gastrnormes inox

Afin d'assurer la livraison des repas et conformément aux attentes de la ville, nous proposons la mise en place de bacs gastrnormes pour le conditionnement des plats. En effet, la polyvalence des bacs gastrnormes permet toutes les combinaisons : cuisson, rangement, chaud et froid, manutention, remise en température, stockage, égouttage etc.



La dimension de ces récipients, la qualité hygiénique de ceux-ci - en inox 18/10, en polycarbonate, en polyéthylène, en acier pour les plaques pâtisseries, en acier chromé ou plastifié pour certaines grilles - en font des contenants écologiques et économiques car réutilisables après lavage.

#### La logistique des bacs gastrnormes

La livraison et le retour des bacs gastrnormes s'effectuent selon une organisation précise permettant d'assurer une logistique sans faille : quatre jeux de bacs tourneront en permanence permettant un approvisionnement régulier selon le schéma suivant :

	Jour 1			Jour 2			Jour 3			Jour 4		
Production et conditionnement	JEU A			JEU D			JEU C			JEU B		
Répartition et expédition		JEU B			JEU A			JEU D			JEU C	
Livraison sur site			JEU C			JEU B			JEU A			JEU D
Retour cuisine et nettoyage plonge			JEU D			JEU C			JEU B			JEU A

<span style="display:inline-block; width:15px; height:15px; background-color:lightblue; border:1px solid black;"></span> JEUX A
<span style="display:inline-block; width:15px; height:15px; background-color:darkblue; border:1px solid black;"></span> JEUX B
<span style="display:inline-block; width:15px; height:15px; background-color:lightcoral; border:1px solid black;"></span> JEUX C
<span style="display:inline-block; width:15px; height:15px; background-color:red; border:1px solid black;"></span> JEUX D

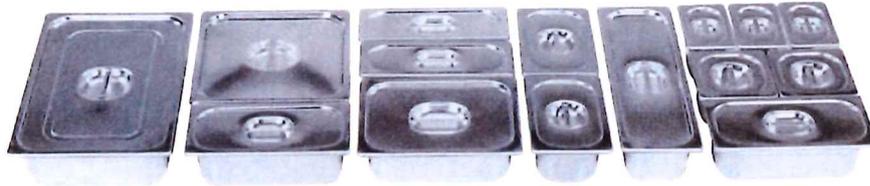
Fiche technique des bacs gastronormes Inox

**TOURNUS**  
**EQUIPEMENT**

www.tournus.com

**BACS INOX**

Bacs gastronormes en acier inoxydable



Bacs en acier inoxydable, épaisseur : 10/10<sup>ème</sup> mm pour les modèles GN 2/1 et 8/10<sup>ème</sup> mm pour les autres modèles. Conformés à la norme EN 631-1. Finition soignée permettant un aspect de surface homogène. Rayons réduits au minimum afin d'obtenir un volume maximal dans un minimum d'espace. Ces bacs conviennent pour le stockage, la manutention, la distribution, la congélation et la cuisson.

Dimensions (mm)	Profondeur (mm)							Couvercle avec poignées	Egouttoirs
	20	40	55	65	100	150	200		
GN 2/1 650 x 530	803 801 6,5 l	803 802 12 l		803 804 18 l	803 805 30 l	803 806 42 l	803 807 58 l		803 808
GN 1/1 530 x 325	803 811 3 l	803 812 5 l	803 813 7,5 l	803 814 8,5 l	803 815 13 l	803 816 20 l	803 817 27 l	803 810	803 818
GN 2/3 354 x 325	803 821 1,5 l	803 822 3,5 l		803 824 5,5 l	803 825 9 l	803 826 13 l	803 827 17 l	803 820	803 828
GN 1/2 325 x 265	803 831 1 l	803 832 2,5 l		803 834 4 l	803 835 6 l	803 836 9 l	803 837 12 l	803 830	803 838
GN 2/4 530 x 162				803 964 4 l	803 965 6 l	803 966 9 l		803 960	
GN 1/3 325 x 176				803 844 2 l	803 845 3,5 l	803 846 5 l	803 847 7 l	803 840	
GN 1/4 265 x 162				803 854 1,5 l	803 855 2,5 l	803 856 3,5 l	803 857 4,5 l	803 850	
GN 2/8 325 x 132				803 974 1,5 l	803 975 2,5 l	803 976 3,5 l		803 970	
GN 1/6 176 x 162				803 864 1 l	803 865 1,5 l	803 866 2,5 l		803 860	
GN 1/9 176 x 108				803 894 0,6 l	803 895 0,8 l			803 890	

Plaque à rôtir GN 1/1 profondeur 55 mm épaisseur 15/10<sup>ème</sup> mm, réf. 903 813

**Bacs perforés**

Bacs perforés sur le fond, et sur les côtés à partir de la profondeur 100 mm.



Dimensions (mm)	Profondeur (mm)				
	55	65	100	150	200
GN 2/1 650 x 530		803 904	803 905	803 906	803 907
GN 1/1 530 x 325	803 913	803 914	803 915	803 916	803 917
GN 2/3 354 x 325		803 924	803 925	803 926	803 927
GN 1/2 325 x 265	803 933	803 934	803 935	803 936	803 937

GN 1/1, 530 x 325 mm, profondeur 40 mm, réf. 803 912

**Accessoires**



Anses fixes



Anses rentrantes



Anses pliantes



Couvercle avec poignée



Couvercle étanche



Couvercle empilable



Couvercle avec encoche pour louche



Couvercle avec encoches pour poignées fixes



Egouttoir



Barrette de composition :  
longueur 530 mm , réf. 803 954  
longueur 325 mm , réf. 803 955

Document non contractuel. Les caractéristiques indiquées peuvent être modifiées en vue d'améliorations.



## 6.2 Livraison

### Les modalités de commandes et de livraison

Crèche	Scolaire	ALSH	Foyer	Collège
<i>le lundi pour la semaine suivante. Réa J jusqu'à 9H30</i>		<i>le 1<sup>er</sup> lundi de chaque mois pour le mois suivant pour les ALSH. Réa J jusqu'à 9H30</i>	<i>le lundi pour la semaine suivante. Réa J jusqu'à 9H30</i>	<i>le lundi pour la semaine suivante. Réa J jusqu'à 9H30</i>
<i>Réa 10h15 et 11H, dernier délai, sur l'ensemble des restaurants satellites.</i>	<i>Réa 10h15 et 11H, dernier délai, sur l'ensemble des restaurants satellites.</i>	<i>Réa 10h15 et 11H, dernier délai, sur l'ensemble des restaurants satellites.</i>	<i>Réa 10h15 et 11H, dernier délai, sur l'ensemble des restaurants satellites.</i>	<i>Réa 10h15 et 11H, dernier délai, sur l'ensemble des restaurants satellites.</i>



#### Une facture conforme à votre commande

Un récapitulatif mensuel intégrant les informations des repas définitivement commandés vous sera transmis.

La facture, dématérialisée, sera éditée sur la base des informations de la commande définitive et vous sera transmise via la plateforme Chorus.

### La transmission

Les commandes seront transmises **par vos services à notre cuisine centrale par courriel** en respectant les délais précédemment cités.

## Un véhicule propre

Pour assurer la livraison, nous mettons à la disposition de votre commune des camions respectant la norme européenne **EURO6**. Cette norme est actuellement **la plus contraignante** en matière de réduction des émissions de polluants.

La norme Euro6 divise par DEUX le niveau autorisé de rejet des oxydes d'azote, gaz irritant pour les bronches. Il crée des troubles respiratoires et est à l'origine de problèmes cardio-vasculaires.



Afin d'assurer la **continuité de service**, nous disposons sur la cuisine centrale d'un **véhicule relais**, de plus, notre partenaire **Petit Forestier** a l'obligation contractuelle d'intervenir sous 2 heures.

### > L'entretien quotidien

Nos camions sont **nettoyés intégralement chaque jour**, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur et font l'objet d'un contrôle visuel quotidien. Cette mission incombe au chauffeur-livreur qui a la responsabilité de son véhicule.

### > Des formations délivrées pour une conduite responsable

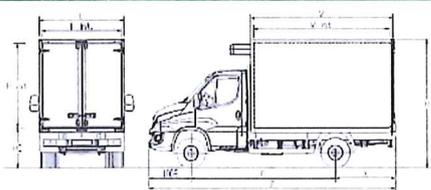
Prendre conscience de situations d'urgence, connaître les enjeux environnementaux, être capable de **conduire de manière sûre, économique et respectueuse de l'environnement...**

+ de 1000 heures dispensées  
chaque année

## Fiche technique camion (gazole) pour les restaurants

**IVECO DAILY - CAISSE FRIGORIFIQUE IRL / 2 PORTES AR.**

<b>CODE PF :</b>	<b>35C14 CF ELIOR</b>	<b>STANDARD PF :</b>	<b>01</b>
------------------	-----------------------	----------------------	-----------






Dimensions en mm		P.T.A.C. (Kg)	
W int utile sur plinthe :	3224	P.T.A.C. (Kg)	3500
L int utile sur plinthe :	1904	C.U. : (Kg ± 5%)	770
H intérieure :	1950	Volume : (m <sup>3</sup> )	12
H Hors-tout :	3000	Palettes 600*1200 mm	5

CABINE		MOTEUR		CHASSIS	
• 3 places	• Direction assistée	• Verrouillage centralisé à distance	• Vitres électriques / Rétroviseurs électriques et dégivrants	• Airbag conducteur	• Radio CD-USB avec cmde au volant / Bluetooth
• Sièges électriques / Rétroviseurs électriques et dégivrants	• Radar de recul	• Régulateur de vitesse	• Prise 12V allume-cigare	• Boîte à pharmacie	• Triangle de signalisation
• Eclairage 4g					
• EURO 6 (sans AdBlue)	• Turbo Diesel / 2.3L / HPI / 136 ch	• 4 cylindres	• B.V. manuelle à 6 rapports Av. = 1 Ar.	• Pneumatiques : 195/75 R.16	• Réservoir à carburant de 100 L
• Batterie : 110 Ah / Alternateur : 150 A	• Véhicule Bridé à 110 km/h (Sauf ANSAMBLE)	• Couple moteur 350 Nm au lieu de 310 Nm		• Suspension arrière mécanique	• Freinage avec ABS
				• Busset de Marche arrière	• ESP

CARROSSERIE	
• Isolation renforcée	• 2 portes arrière ouverture totale
• Escabeau arrière coulissant 2 marches larges (ergonomie++)	

GROUPE FRIGORIFIQUE	
• CARRIER / XARIOS 350 / (Classe A et C) ou équivalent	• Fonctionnement Route et Secteur / (230 V Monophasé)
• Hauteur sous évaporateur : 1750 mm	• Puissance frigorifique sur route (à 2400 tr/min) : à 0°C = 3730 W / à -20°C = 2050 W / Débit d'air : 1470 m <sup>3</sup> /h

### > Des conteneurs Isothermes pour maintenir les repas au chaud



Le conteneur Isotherme permet de **conserver pendant 4 heures les aliments chauds.**

#### Descriptif technique :

Coque monobloc en Polypropylène. Isolation Mousse Polyuréthane injectée. Poignées de transport moulées sur 4 côtés. Systèmes de fermeture en nylon. Joint intégré et ventilation automatique dans le couvercle. Superposables. Capacité du compartiment : 1 bac GN 1/1, ou 2 bacs GN 1/2, ou 3 bacs GN 1/3. Légers et peu encombrants. Les unités empilées se verrouillent les unes aux autres pour le transport et le stockage.

#### Conteneur isotherme 6 bacs GN 1/1

232000 Dim. ext. 63,5 x 46 x 63 cm  
 Dim. int. 53,5 x 33,5 x 48,6 cm.  
 H 6,5 cm.

## Un plan de tournée optimisé

A l'aide du logiciel **ORTEC**, nous avons construit un **plan prévisionnel des tournées de livraison**, calculé au plus près de vos besoins et limitant les arrêts.

Celui-ci tient compte :

- du nombre de sites à livrer ;
- de la proximité de la cuisine ;
- des conditions habituelles de circulation ;
- de **notre expérience**.

NOM	ADRESSE	LOCALITE	ARRIVEE
Cuisine centrale		Digne-les-Bains	09:25
Crèche les premiers pas	Rue des Epinettes 16	DIGNE LES BAINS	09:45
Gaubert	Route du Chaffaut	DIGNE LES BAINS	10:02
Les Augiers	Route de Champtercier	DIGNE LES BAINS	10:22
La Sèbe	Avenue Henri Jaubert 28	DIGNE LES BAINS	10:38
CCAS	Rue Georges Aubin 18	DIGNE LES BAINS	10:49
Le Pigeonnier	Avenue des Thermes 14	DIGNE LES BAINS	10:57
Cuisine centrale		Digne-les-Bains	11:05

## Le respect de la chaîne du froid



**Les températures des repas livrés en liaison froide sont systématiquement vérifiées** et peuvent être contrôlées à tout moment de la livraison :

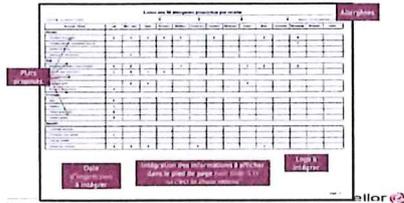
- **Dans le véhicule**, grâce à un thermographe permettant l'enregistrement automatique de la température intérieure du camion.
- **A cœur du produit le plus sensible** grâce à une sonde plantée dans un repas témoin pour surveiller la température tout au long de la livraison.

## Le bon de livraison

Chaque livraison est accompagnée d'un **bon de livraison** fourni en deux exemplaires.

Un **contrôle contradictoire**, donnant lieu à la signature du bon par l'**agent de restauration**, est effectué.

### > L'affichage des allergènes



Dans le respect du règlement **INCO** «INformation du COnsommateur», **nos bons de livraison font mention des substances allergènes contenus dans le menu du jour.**

### La liste des 14 allergènes majeurs concernés sont :

- **Lait** et produits à base de lait (y compris lactose)
- Céréales contenant du **gluten** et produits à base de ces céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...)
- **Œufs** et produits à base d'œufs
- **Poissons** et produits à base de poissons
- **Anhydride sulfureux et sulfites**
- **Fruits à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia et produits à base de ces fruits)
- **Crustacés** et produits à base de crustacés
- **Mollusques** et produits à base de mollusques
- **Céleri** et produits à base de céleri
- **Soja** et produits à base de soja
- **Arachides** et produits à base d'arachides
- **Moutarde** et produits à base de moutarde
- Graines de **sésame** et produits à base de graines de sésame
- **Lupin** et produits à base de lupin

La communication de ces informations **ne constitue pas un mode de gestion des allergies, ni d'accueil des convives allergiques** qui font l'objet de modes de gestion différents.



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



3



# Gestion administrative du contrat



# SOMMAIRE

1.	LA COMMUNICATION .....	3
1.1	Le plan de communication .....	3
1.2	Pour le compte de la Ville .....	4
1.3	A destination de la Ville .....	6
2.	MESURER LA SATISFACTION DE VOS CONVIVES.....	14
2.1	L'observatoire du goût.....	14
2.2	Des enquêtes de satisfaction enfants .....	16



# 1. LA COMMUNICATION

Afin de créer un **lien avec tous les usagers de votre service de restauration**, Elior déploie différents outils permettant de **relayer et de valoriser les exigences qualitatives de la ville**.

Pour répondre aux besoins d'informations des convives, des familles, des agents de restauration mais aussi de la ville, nous mettons en œuvre une **communication efficace**, structurée et disponible sur plusieurs canaux de diffusion.

## 1.1 Le plan de communication

Pour pérenniser la relation et planifier les incontournables d'un partenariat, nous vous proposons un plan de communication ponctué de rendez-vous réguliers.

Mois de démarrage	M + 1	M + 2	M + 3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Commission de restauration</li> <li>- Rédaction de pages sur votre site Internet</li> <li>- Articles pour la presse locale</li> <li>- Point à l'ouverture- Livret d'information</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien Elior Proximity</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Commission de restauration</li> <li>- Livret d'information</li> <li>- Entretien Elior Proximity</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien Elior Proximity</li> </ul>
M + 4	M + 5	M + 6	M + 7
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Commission de restauration</li> <li>- Entretien Elior Proximity</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien Elior Proximity</li> <li>- Baromètre Partenaires BVA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Commission de restauration</li> <li>- Livret d'information</li> <li>- Entretien Elior Proximity</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien Elior Proximity</li> <li>- Baromètre Convives BVA</li> </ul>
M + 8	M + 9	M + 10	M + 11
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Commission de restauration</li> <li>- Entretien Elior Proximity</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien Elior Proximity</li> <li>- Bilan annuel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien d'écoute</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien Elior Proximity</li> </ul>

## 1.2 Pour le compte de la Ville

---

### Des articles pour vos supports de presse

Afin d'accompagner le changement auprès de vos convives, nous proposons au début du contrat la **fourniture d'articles de presse** à destination des organes de presse municipaux et territoriaux illustrant les divers changements prévus, en mettant l'accent sur :

- les circuits courts
- les produits bio et locaux
- la lutte contre le gaspillage alimentaire
- les animations et ateliers pédagogiques prévues tout au long de l'année.

---

### Création de pages pour votre site internet

Internet est aujourd'hui un moyen majeur et incontournable de communication. Sur votre site internet nous pouvons créer une page restauration scolaire pour :

- Expliquer la politique de la ville en matière de restauration
- Expliquer aux familles comment se passe concrètement la restauration collective
- Mettre en avant par des textes et des photos les animations mises en place dans les restaurants scolaires
- Renvoyer les parents vers le site App'Table pour consulter les menus
- Diffuser des conseils nutritionnels et des avis d'expert sur l'alimentation des enfants.

## Construction d'un plan de relations presse

En concertation avec votre bureau de presse, nous vous proposerons la construction d'un plan presse avec la rédaction de communiqués ou invitations presse afin de valoriser la restauration de votre ville. Plusieurs fois dans l'année, nous diffuserons des messages sur les points forts du contrat de restauration et nous convierons des journalistes à assister à des événements : test culinaire, ateliers pédagogiques...

**VE SCIENCE**

### Mission « Zéro gâchis » dans les cantines

Depuis quelques mois, les écoles limousines parlent tout à tour à la chaise au « gaspi » dans les cantines. Leur arme secrète pour relayer le défi : un kit ludique aux allures de jeux vidéo.

En restauration scolaire, le gaspillage alimentaire représente en moyenne entre 10 et 15% du budget global par élève et par repas. Pour y remédier, les écoles limousines participent à des opérations de sensibilisation, la « Campagne ». Le kit, mis à disposition par le Comité inter-Communes du Pays de Limal, est composé d'affiches, d'une fiche sur la provenance de la viande, d'un jeu vidéo, d'une urne pour mesurer le gaspillage de pain, d'un questionnaire papier, d'un tableau des scores pour mesurer la progression et de fiches pour le personnel. Publié, il est présenté en classe aux enfants du primaire dans les collèges, grâce au kit composé de l'impression de plusieurs



responsables en cuisine. « L'opération s'adresse aux enfants mais aussi les enseignants ». Ce kit est composé de l'impression de plusieurs fiches et de fiches pour les enseignants, d'un jeu vidéo, d'une fiche sur la provenance de la viande, d'un questionnaire papier, d'un tableau des scores pour mesurer la progression et de fiches pour le personnel. Publié, il est présenté en classe aux enfants du primaire dans les collèges, grâce au kit composé de l'impression de plusieurs

#### Adopter de bonnes pratiques

Pendant toute l'année scolaire, le kit est prêt à l'emploi pour sensibiliser les enfants et les rendre éduqués et responsables. Les enseignants de la ville de Limal ont pu bénéficier de ce kit pendant toute l'année scolaire. C'est un outil très utile pour sensibiliser les enfants et les rendre éduqués et responsables. Les enseignants de la ville de Limal ont pu bénéficier de ce kit pendant toute l'année scolaire.



**Des animations toute l'année**  
 Tout au long de l'année scolaire, des animations de sensibilisation sont organisées dans les écoles de la ville de Limal pour sensibiliser les enfants et les rendre éduqués et responsables. Les enseignants de la ville de Limal ont pu bénéficier de ce kit pendant toute l'année scolaire.



**Des animations toute l'année**  
 Tout au long de l'année scolaire, des animations de sensibilisation sont organisées dans les écoles de la ville de Limal pour sensibiliser les enfants et les rendre éduqués et responsables. Les enseignants de la ville de Limal ont pu bénéficier de ce kit pendant toute l'année scolaire.



### Se régaler plutôt que gaspiller (Ph. J. -P. Pouxviel)

Etre éco-citoyen, c'est une démarche qui concerne tout le monde, du plus petit au plus grand. C'est pourquoi, des animations ont été proposées aux élèves de l'école élémentaire par l'entreprise Elior, le partenaire en charge de la gestion et de l'élaboration des repas pour les enfants. Dans le cadre de cette animation sur le gaspillage les enfants de CM1 et CM2 ont élaboré à partir de produits non consommés de la veille (pain, pommes), des muffins pour tous les enfants déjeuner au restaurant scolaire.



Le journal propose un tour d'horizon complet de l'information champardennaise : comptes rendus, reportages... Ce rendez-vous incontournable rassemble 14% de parts d'audience.



### CHANTELOUP-LES-VIGNES Faire découvrir de nouveaux goûts aux enfants



Judi dernier, toutes les cantines chantelouvaïses s'étaient parées de rouge, à l'image de celle de l'école Paul Verlaine, dans le cadre d'une animation organisée par Elior, entreprise de restauration collective. « L'idée c'est de rythmer le temps de cantine et de changer du quotidien », détaille Marie-Annick Grosvalet, responsable animation. Pastèque, gaspacho et riz pilaf étaient ainsi inscrits au menu. Si la plupart d'entre eux « aiment bien » la pastèque, ce sont surtout les bonbons plantés sur les tranches qui ont attiré, certains enfants n'hésitant pas à prendre uniquement ces derniers.



### Des bancs de l'école au concours culinaire ! (Mandelieu-la-Napoule, par Yves Mourey, Publié le 02/06/2018)

La ville de Mandelieu et la société Elior représentée par Alizée Meredieu organisent pour la sixième année consécutive un concours culinaire mercredi après-midi au centre d'animations Eden Parc.

Il réunissait des enfants des classes de CM1/CM2 de chaque école élémentaire de la commune.

Deux élèves par classes, accompagnés d'un adulte, ont concocté deux préparations, l'une salée, l'autre sucrée, présentées dans des verrines, à partir du choix de l'un des ingrédients imposés suivants : l'avocat, la tomate ou la mangue.



#### Goût, présentation et nom de la recette

Un jury de professionnels et d'élus ont noté sur trois critères d'évaluation : le goût bien sûr, la présentation, mais aussi le nom donné à la recette !

Ainsi Oulimala et Noa ont cuisiné un millefeuille de tomates au chèvre frais intitulé « Far-c-en-ciel de Monsieur Seguin ». De leur côté, Garance et Tella de l'école élémentaire Marie Curie ont trouvé « que le dessus de la verrine ne ressemblait pas à ce qu'elles voulaient faire, mais qu'elles étaient contentes du résultat quand même ! »

Toutes ces petites cuisinières en herbe se sont bien régalingées et le jury dans sa grande bienveillance a remis médailles et coupes à toutes les concurrentes, en attribuant tout de même la première place aux deux fillettes de l'école Collège Glycines.



### Les enfants pédalent pour mixer leurs smoothies

**Emmanuel Fèvre**  
 Pédaler et déguster, une façon de faire aimer les fruits aux enfants. Opération séduction mercredi 24 janvier, pour 80 enfants de l'école primaire Romain-Rolland de Saint-Cyr-l'École. Lors du déjeuner à la cantine, au centre de loisirs, ananas et bananes étaient au menu pour des smoothies de compétition. Ville pilote. Pas de robot pour l'opération mais de l'huile de coude pour actionner des mixeurs reliés à des vélos d'appartement. A tour de rôle, les enfants devaient donc pédaler avant de pouvoir consommer leur mélange. Et ils ont aimé, l'effort et le goût.

Cette opération smoothie était une première à Saint-Cyr, fruit de la collaboration du groupe Elior, chargé de la restauration dans les cantines de la ville et des services enfance. « L'idée est de donner le goût des fruits aux enfants, de les inciter à manger équilibré », annonce Aude Blanchard, responsable de secteur pour la société Elior. Saint-Cyr veut être une ville pilote en matière de restauration scolaire. « Les nouvelles recettes mises au point par le groupe Elior sont régulièrement proposées en test aux enfants de la ville qui sont appelés à voter pour leurs plats préférés, avant de les voir

généralisés dans les autres groupes scolaires », confie Henri Lancelin, adjoint au maire, chargé des affaires scolaires. « C'est vraiment très bon », se félicite Côme et Jules. « C'est plus facile de manger des fruits quand il y a un bon goût », ajoutent Arthur et Léna. A l'école Romain-Rolland, comme dans les autres restaurants scolaires de la ville, des animations régulières sont là pour promouvoir une nourriture variée chez les plus jeunes et leur faire prendre conscience des bienfaits qu'elle engendre.

## 1.3 A destination de la Ville

### 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.

**Bibliothèque**  
Une bibliothèque de documents concernant la vie du contrat

**Contacts**  
En quelques clics, vous pourrez trouver le collaborateur Elior intervenant sur votre site

**Tableau de bord**

- Indicateurs de suivi clés
- Achats
- Activités
- Hygiène
- Satisfaction
- Synthèse

**Actualités et informations**  
Mais aussi, les actualités / informations Elior :

- Marketing
- RSE
- Innovation
- Retour expérience clients
- Evènements...

## Vous faire découvrir notre métier de restaurateur à travers des visites

Parce que depuis plusieurs années, de nombreux élus et fonctionnaires territoriaux nous ont manifesté leur souhait de **mieux connaître notre métier**, nous vous proposons de **visiter différents sites clés**, en notre compagnie.

<u>Visite proposée</u>	<u>Public concerné</u>	<u>Intérêt</u>
Journée portes ouvertes cuisine centrale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- parents d'élèves</li> <li>- élus</li> <li>- membres de commissions</li> <li>- agents municipaux</li> <li>- enseignants</li> <li>- animateurs</li> <li>- enfants</li> </ul>	Fonctionnement d'une cuisine centrale et présentation des équipes
Filière d'approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- élus</li> <li>- membres de commissions</li> <li>- agents municipaux</li> </ul>	Rencontre avec nos fournisseurs de fruits et légumes, de marée fraîche
Cuisine d'Essai	<ul style="list-style-type: none"> <li>- élus</li> <li>- membres de commissions</li> </ul>	Innovation, Recherche et Développement et sécurisation des approvisionnements
Nos concepts	<ul style="list-style-type: none"> <li>- parents d'élèves</li> <li>- élus</li> <li>- membres de commissions</li> <li>- agents municipaux</li> <li>- enseignants</li> <li>- animateurs</li> <li>- enfants</li> </ul>	Concept innovant, ludique et pédagogique
Filière Bio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- élus</li> <li>- membres de commissions</li> <li>- agents municipaux</li> </ul>	Rencontre avec nos fournisseurs

## 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.



**PROXIMITY  
REFLEX**

Cultivons les clients contents

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.

### Le point mensuel

**Objectifs :** Evaluer en continu la qualité de la prestation et mettre en œuvre les ajustements nécessaires le cas échéant

### La commission de restauration

**Objectifs :** Valider les menus, faire un point sur la vie des restaurants et vous informer sur la nutrition

### Le bilan trimestriel

**Objectifs :** Faire un point d'étape (organisation et formation du personnel des offices, état du matériel, etc.), mettre en place des actions spécifiques et prendre en compte vos besoins d'évolutions

### Le compte-rendu annuel

**Objectifs :** Faire la synthèse complète des réalisations de l'année, passer en revue l'enveloppe budgétaire et proposer les optimisations envisageables

### L'entretien d'écoute

**Objectifs :** Se réunir pour faire un point sur vos attentes et hiérarchiser vos priorités pour pérenniser notre relation

### L'entretien de projet

**Objectifs :** Vous présenter un projet en cohérence avec vos besoins exprimés lors de l'entretien d'écoute

### Baromètre BVA

**Objectifs :** Evaluer votre satisfaction dans le cadre d'une étude BVA réalisée auprès de tous nos partenaires



## 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**

- L'élu en charge de l'Education
- Le Directeur de l'Education
- Le Responsable de la restauration collective
- Les Représentants des parents d'élèves
- Toute personne que vous souhaitez convier

**Pour le compte d'ELIOR**

- Le Chef-Gérant
- Le Responsable de Secteur
- La Diététicienne

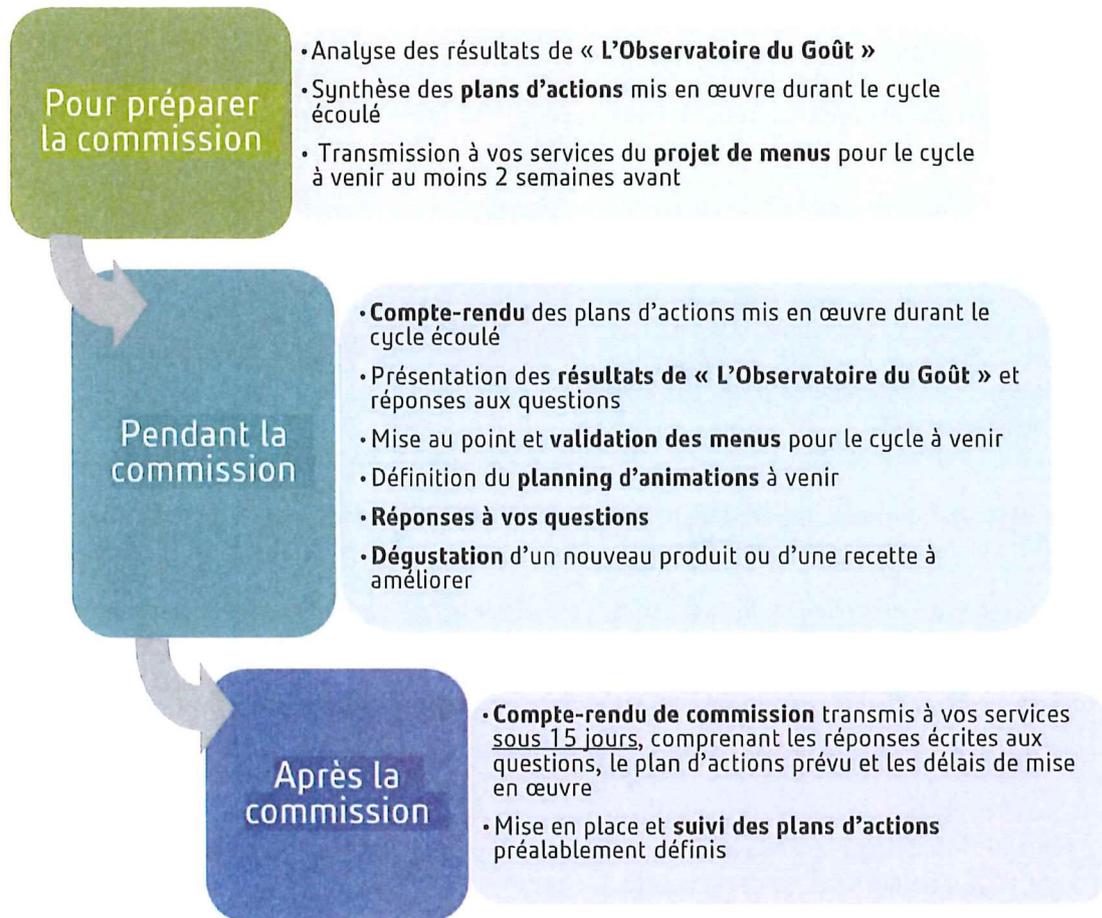


**La commission des menus se réunit tous les deux mois** et fait systématiquement l'objet d'un compte-rendu intégrant les réponses à vos questions et si besoin un plan d'actions précis.

COMPTE RENDU DE COMMISSION DE RESTAURATION DATE :

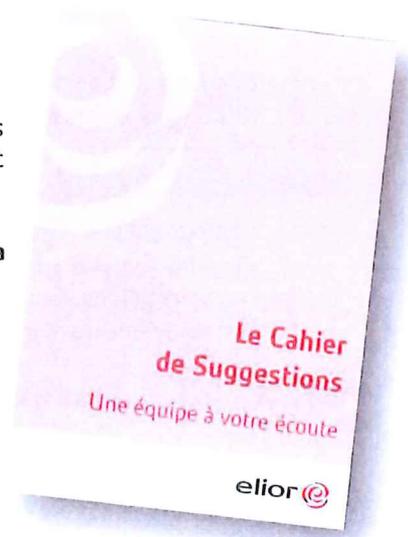
DEPARTEMENT DE LA COMMUNE DE :		VILLE DE :	
SCOLAIRE	<input type="checkbox"/>	CHARENTAIS	<input type="checkbox"/>
EXTENSIF	<input type="checkbox"/>		
Nom des plans d'actions discutés lors de la commission de restauration de l'année dernière (pour l'année précédente) : - - -			
Sujets / Engagements de l'année			
Éléments généraux	Thèmes particuliers développés par site	Département de produits	
	Entretien site		
Prochaines réunions (date)	Année	Lieu	
Remarques générales / services / animations / événements pour la période de : à			
		Commentaires	Etat
• Case à cocher si les remarques nécessitent un Plan d'Action (dans ce cas reporter les plans d'action, soit dans le tableau ci-après soit dans le chrono des réclamations-suggestions clients)			
Plan d'actions	Responsabilité	Date	Etat de l'opération

Pour faire de ces rendez-vous des échanges de qualité, nous les préparons en amont et les faisons suivre systématiquement d'actions concrètes et mesurables.



Sur l'ensemble des restaurants, un **cahier de suggestions** est mis à disposition des convives et du personnel municipal permettant de recueillir les appréciations des plats proposés.

Les remarques sont analysées en commission. **Une réponse sera systématiquement donnée** par le Responsable de la cuisine.



## Un 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.

### 1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

- L'évolution de la fréquentation
- L'activité économique
- Les flux financiers avec la ville
- L'activité pour les tiers

### 2. LA QUALITE DE NOTRE SERVICE

- La qualité et la sécurité des repas
- La satisfaction des convives
- L'engagement de nos équipes
- Nos engagements en matière de développement durable

### 3. LES ELEMENTS TECHNIQUES

- Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel
- La maintenance technique
- La répartition des fluides et leurs évolutions
- Les engagements pluri-annuels

### 4. ELIOR A VOTRE ECOUTE

- Préconisations générales
- Préconisations techniques
- Proposition de projets
- Eléments financiers prévisionnels

*Exemple de sommaire d'un rapport annuel*

## Notre baromètre Partenaires BVA

Pour être à votre écoute, chaque année Elior mène auprès de chacun de ses partenaires un **baromètre Partenaires** confié à la **société BVA**.

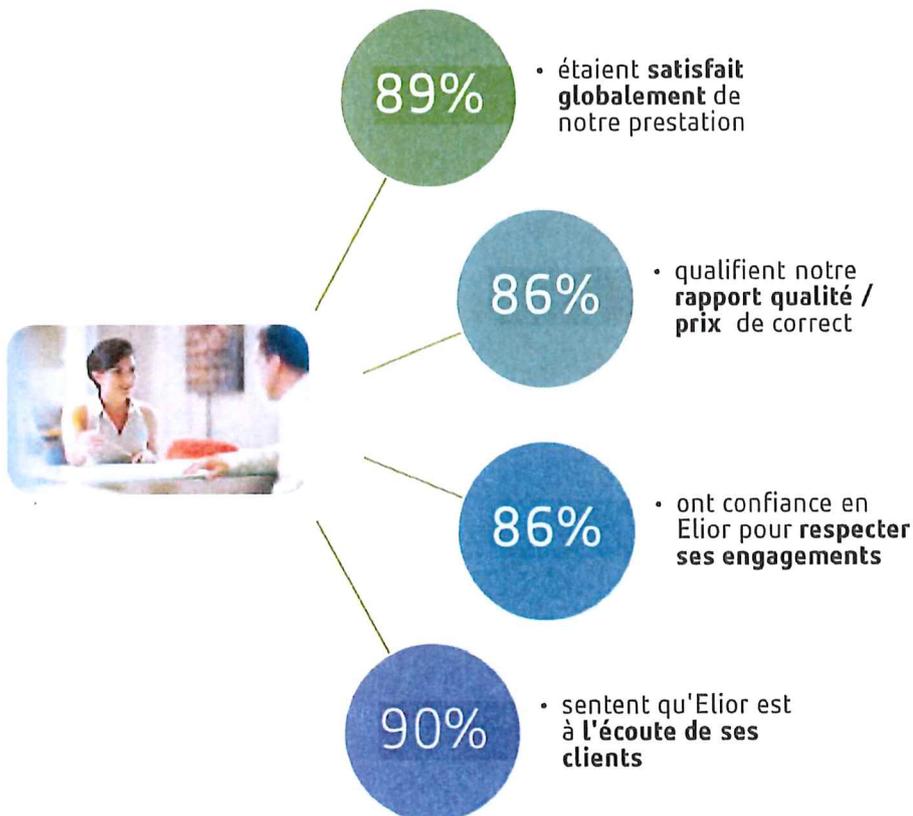


Au cours d'une **enquête téléphonique**, nous abordons avec vous différentes questions sur l'ensemble des éléments de notre prestation :

- 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**.

Le dernier résultat a déterminé que :





## 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.

INDICATEURS	MESURE	Dates (indicateurs)	2023												TOTAL annuel	Respect du contrat	
			Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	août	sept.	octobre	nov.	Déc.			
Produits biologiques	Respect des engagements de contrat BIO	21/01/12-31/12/12 : 25% BIO minimum													9,50%	100,00%	
		01/01/12-31/12/13 : 35% BIO minimum														9,50%	100,00%
Produits de saison et recettes "maison"	Frais produits/épices de saison Planification de factos Dynamisme pour la gestion des menus Préparation "maison"	100%													9,50%	100,00%	
		Date de transmission des documents														9,50%	100,00%
		100%														9,50%	98,00%
Pain et viennoiseries de fabrication artisanale	Façon et consommation respectées des légumes-faites	100%													9,50%	100,00%	
Lait	origine de VGE	Date de transmission des documents													9,50%	100,00%	
Approvisionnement local/ Circuit court	Respect des engagements de contrat pour les produits locaux	2%													9,50%	100,00%	
Plan alimentaire	Fréquence d'ajustement	Respect des engagements de contrat pour les produits locaux													9,50%	100,00%	
Changement de menus (hors sous effectif CLAVIM)	Efficacité de la prestation Nombre de composants total Efficacité des recettes Nombre de composants qualifiés Taux de la prestation de service														9,50%	NA	
															9,50%		
															9,50%		
															9,50%		
Calendrier commission	Pré-congrès : Menus pré-générés (Menu de base, Menu de base, menu de base, menu de base, menu de base) CDS des 2 mois précédents (septembre, octobre, novembre, décembre) Mise à jour de la prestation de service Mise à jour de la prestation de service Mise à jour de la prestation de service Mise à jour de la prestation de service	Date de transmission des documents (S-1)													NA	100,00%	
		Date de transmission des documents (S-1)														NA	100,00%
		Date de transmission des documents (S-1)														NA	100,00%
Fiches techniques et fiches recettes	Actualisation	Respect des engagements de contrat													NA	100,00%	
Chiffre menus	Valeur des menus	Date de transmission des documents													NA	100,00%	
Additifs	Nombre de produits ne contenant aucun additif	Respect des engagements de contrat													9,50%	100,00%	

Exemple de notre tableau de gouvernance sur la prestation alimentaire

## 2. MESURER LA SATISFACTION DE VOS CONVIVES

### 2.1 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**

#### Mesurer la satisfaction de vos convives

- **Chaque jour**, c'est au personnel de service que nous confions la mission de remplir la feuille d'évaluation en précisant, plat par plat, ce que les enfants ont adoré, moyennement apprécié ou franchement boudé. L'évaluation se fait en fonction des aliments restant dans l'assiette en fin de repas.
- **Chaque semaine**, nos équipes compilent ces données et procèdent à leur analyse. Les statistiques recueillies sur chaque plat permettent de faire les ajustements nécessaires en fonction du goût des convives.
- **Durant chaque commission**, les résultats de « L'Observatoire du Goût » vous sont communiqués et nous les analysons ensemble. Cet exercice nourrit nos échanges en vue de l'élaboration des menus et orientent les éventuels plans d'actions.



## Améliorer nos recettes

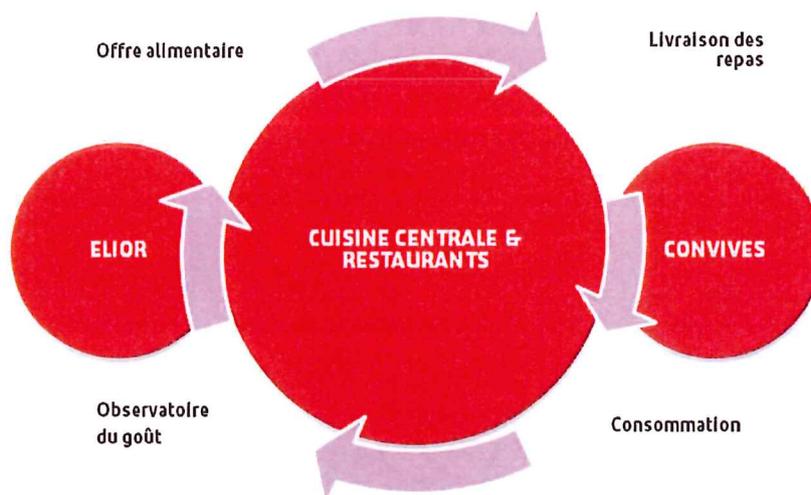
L'Observatoire du Goût étudie donc la consommation de chaque composante d'un repas :

- Entrée
- Plat
- Accompagnement
- Laitage
- Dessert



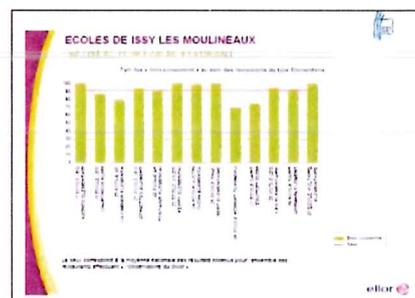
Chacun de ces éléments est observé et noté chaque jour par le/la responsable d'office en fonction de sa consommation par les enfants. Les annotations permettent ensuite de retravailler nos recettes afin de les rendre plus agréables au palais des convives.

Pour faciliter l'implication et la formation du personnel, nous avons créé pour lui un guide d'utilisation de la feuille d'évaluation des repas.



Des analyses sont ensuite réalisées par office et sont recoupées par restaurant afin de cibler les manquements constatés quant aux produits et à la remise en température.

Ces outils permettent de garantir la satisfaction des convives et d'assurer, en toute circonstance, la continuité de service.



## 2.2 Des enquêtes de satisfaction enfants

### Un Baromètre convives avec la société BVA

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

### Ton avis nous intéresse !

Donne-nous ton avis pour que ton repas soit encore meilleur la prochaine fois !

Coche d'une croix  la case de la réponse choisie.

En général, aimes-tu venir manger dans ton restaurant scolaire ?

Oui  Non

Quelle note sur 10, donnerais-tu à ton restaurant scolaire ?

0  1  2  3  4  5  6  7  8  9  10

Pourquoi dis-tu cela ? Écris-nous ce que tu penses de ton restaurant scolaire.

.....  
 .....

Que penses-tu...

	<input checked="" type="checkbox"/> Bon	<input type="checkbox"/> Pas bon
Des entrées.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des viandes et des poissons.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des légumes, des pâtes, du riz et des pommes de terre.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des fromages et des yaourts.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des desserts.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Enfant de 6 à 11 ans en 2023



Trouves-tu que...

	<input checked="" type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Les menus changent assez souvent.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le plat est assez chaud quand on le te sert.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tu as assez mangé, une fois ton repas terminé.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tu découvres parfois de nouveaux plats dans ton restaurant.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La salle à manger est propre.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les assiettes, verres, fourchettes, couverts sont propres.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quand il y a des animations (Noël, Pâques...), les repas sont bons.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quand il y a des animations (Noël, Pâques...), les décorations sont bien.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tu es bien accueilli dans ton restaurant.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

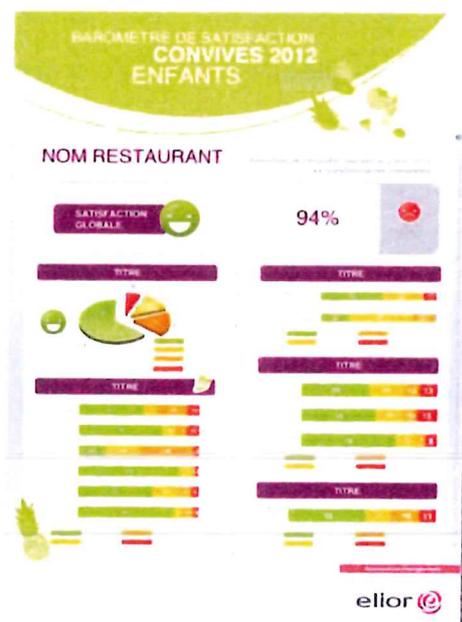
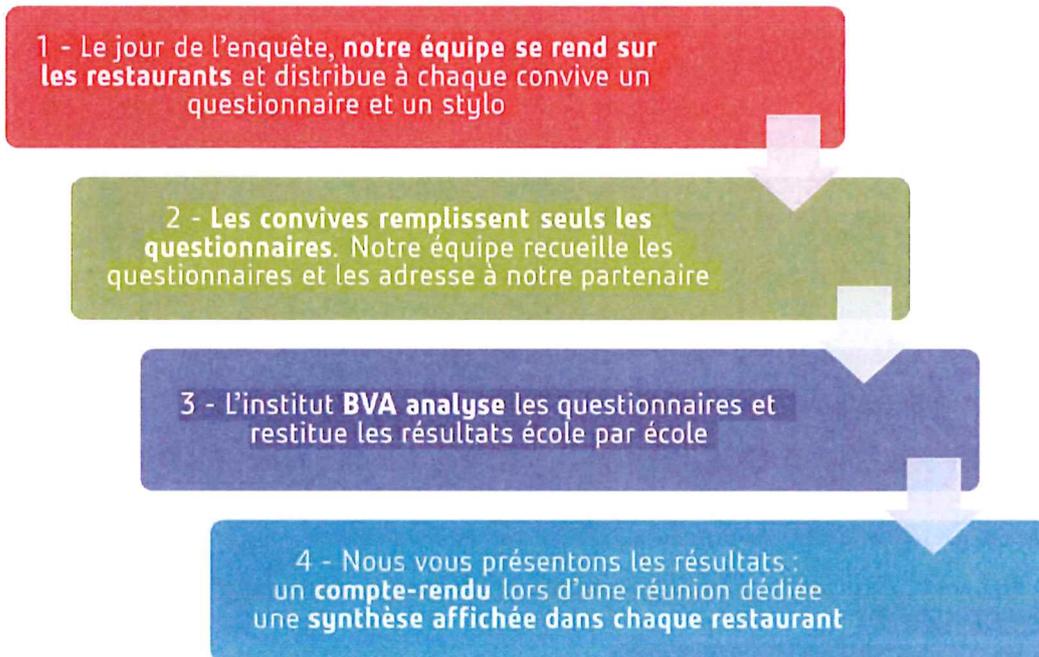
Enfin, pour mieux te connaître :

Tu es :	Tu es en :	Lorsque tu as école, tu manges dans ton restaurant scolaire :
<input type="checkbox"/> Un garçon	<input type="checkbox"/> CP	<input type="checkbox"/> Tous les jours ou presque
<input type="checkbox"/> Une fille	<input type="checkbox"/> CE1	<input type="checkbox"/> Au moins une fois par semaine
	<input type="checkbox"/> CE2	<input type="checkbox"/> Moins souvent
	<input type="checkbox"/> CM1	
	<input type="checkbox"/> CM2	

**MERCI POUR TES RÉPONSES**  
 Tu peux déposer ton questionnaire rempli dans l'urne à la sortie du restaurant !  
 Bonne fin de journée !

## Le planning de mise en œuvre

En accord avec vos services, nous sélectionnons un panel d'écoles représentatif et définissons un planning de mise en œuvre en 4 étapes :



Les résultats vous sont ainsi présentés et transmis par nos équipes sous la forme d'une **fiche de synthèse** reprenant précisément les différents items.

Ce questionnaire permet d'évaluer précisément le contenu de l'assiette, la qualité de la prestation de manière générale et le sentiment général éprouvé lors du repas servi.

Ces enquêtes réalisées sur nos restaurants et confiées à **la société BVA** sont l'assurance d'une **impartialité totale** quant aux résultats obtenus.

Cette mise en œuvre, anonyme pour les enfants, permet d'assurer une objectivité et une neutralité dans le traitement des différentes questions.



## GESTION DU SERVICE DE RESTAURATION

### DIGNE LES BAINS (Groupement de commandes)

Projet présenté par : **Entreprise TEST**

Le **1/1/2023**

Phase **Offre initiale**

#### Instructions générales

Le candidat renseigne les cases prévues dans tous les onglets.

La protection des onglets est mise en place pour éviter tout écrasement malencontreux de formules et pour indiquer aux candidats qu'une réponse est attendue dans les cases non protégées.

Il n'y a pas de mot de passe - La structure ne doit cependant pas être modifiée - Les chiffres déjà renseignés non plus.

L'ensemble des onglets de la présente annexe financière sont indépendants, le candidat veille à les remplir attentivement. Cependant l'ensemble des onglets doivent retranscrire une cohérence financière.

#### Instruction onglet 1 " Coûts bruts alimentaires "

Le candidat expose la répartition de ses achats alimentaires en euros HT sur une année civile complète. Le coût unitaire doit représenter le montant alloué à la part alimentaire par repas.

#### Instruction onglet 2 " Détails Frais de personnel "

Le candidat expose la répartition de sa masse salariale chargée (allègements de charges éventuels déduits) sur une année. Il détaillera au maximum la répartition des postes. Cet onglet est à remplir en corrélation avec l'annexe relative à la reprise du personnel

#### Instruction onglet 3 " Provision GER "

Le candidat expose la répartition des sommes provisionnées dans le cadre des gros entretiens et du renouvellement du matériel. Cet onglet est à remplir en corrélation avec l'annexe relative à la liste du matériel. Le montant est exprimé en euros hors taxe.

#### Instruction onglet 4 " Investissements au projet "

Le candidat expose la répartition des investissements qu'il souhaite accomplir pour le présent projet. Il indique pour chaque investissement la durée d'amortissement. Les montants sont indiqués en euros hors taxe.

#### Instruction onglet 5 " Coûts bruts d'exploitation "

Le candidat expose le calcul pour chaque type d'usager ses charges et ses produits sur une année civile pleine. L'ensemble des montants sont exprimés en euros hors taxe.

#### Instruction onglet 6 " Compte d'exploitation prévisionnel "

Le candidat retranscrit dans le compte d'exploitation prévisionnel (CEP) une synthèse de l'évolution de l'équilibre économique de la concession sur la durée du contrat en euros constants.

#### Instruction onglet 7 " Bordereau des prix unitaires "

Le candidat indique dans le BPU le prix de ses prestations à l'unité en euros HT et en euros TTC

DIGNE LES BAINS (Groupement de commandes)

DETERMINATION DES COÛTS BRUTS DE DENREES ALIMENTAIRES POUR UNE ANNEE CIVILE

Offre initiale	SERVICES DE BASES										TOTAL	
	CRECHES (prix moyen)	MATERNELLES	ELEMENTAIRES	COLLEGES	A.L.S.H	ADULTES ENCADRANTS ET REPAS SOCIAUX						
Entreprise TEST												#####
Nombre d'équivalent repas annuels (non contractuel)	7.400,00	15.000,00	42.100,00	17.000,00	12.000,00	7.500,00					#####	
Entrée	0,25 €	0,29 €	0,37 €	0,63 €	0,37 €	0,82 €						
Plat principal	1,10 €	1,28 €	1,61 €	2,24 €	1,61 €	2,01 €						
Fromage												
Desserts	0,24 €	0,31 €	0,38 €	0,73 €	0,38 €	0,89 €						
Pain et ingrédients	0,13 €	0,14 €	0,17 €	0,21 €	0,17 €	0,24 €						
<hr/>												
Coûts unitaires € HT	1,72	2,02	2,53	3,81	2,53	3,96					#####	
Total € HT	12,728,00	30,300,00	106,513,00	64,770,00	30,360,00	29,700,00					#####	

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





Montant des investissements nécessaires aux projets présentés

## CUISINE CENTRALE ET RESTAURANT ATTENANT

Désignation	Matériel	Mobilier	Autres	Montant total en € HT
Cf onglet provision de GER	82,000 €			82,000.00 €
				- €
				- €
				- €
				- €
<b>Total Euros hors taxes</b>	<b>82,000.00 €</b>	<b>- €</b>	<b>- €</b>	<b>82,000.00 €</b>
Durée amortissement (en année)	5			
Impact annuel	16,400 €	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!

## RESTAURANTS SATELITES

Désignation	Matériel	Mobilier	Autres	Montant total en € HT
Pas de plan de renouvellement sur les satellites				- €
				- €
				- €
				- €
				- €
<b>Total Euros hors taxes</b>	<b>- €</b>	<b>- €</b>	<b>- €</b>	<b>- €</b>
Durée amortissement (en année)				
Impact annuel	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!

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



Entreprise TEST

Offre initiale	ELEMENTAIRES DE BASES						Total DOE
	Crèches 7400	Maternelles 15000	Elémentaires 42100	Collégiens 17000	ALSH 12000	Adultes 7500	
<b>COUTS ALIMENTAIRES</b>							
Nombre d'équivalent repas annuels (non contractuel)							101,000
Total des Coûts alimentaires annuels € HT	12,728.40 €	30,225.00 €	106,513.00 €	64,638.00 €	30,360.00 €	29,700.00 €	274,364.40 €
Total des coûts alimentaire au repas € HT	1,72 €	2,02 €	2,53 €	3,81 €	2,53 €	3,96 €	2,72 €
<b>FRAIS DE PERSONNEL</b>							
Salaire du personnel de production charges comprises	18,844.65 €	38,198.61 €	107,210.78 €	43,291.76 €	30,558.88 €	19,099.31 €	287,204.00 €
Salaire du personnel de livraison charges comprises							
Salaire du personnel de distribution charges comprises							
Salaire du personnel de supervision charges comprises							
Autre charge de personnel (médecine du travail / formations ...)							
Alignements des cotisations sociales éventuelles (en négatif)							
Autres (à préciser)							
Autres (à préciser)							
Autres (à préciser)							
Total nombre ETP affectés (en unité)	3,22	6,52	19,30	7,59	5,22	3,26	43,90
Total frais de personnel annuel	18,844.65 €	38,198.61 €	107,210.78 €	43,291.76 €	30,558.88 €	19,099.31 €	287,204.00 €
Total frais de personnel au repas	2,55 €	2,55 €	2,55 €	2,55 €	2,55 €	2,55 €	2,55 €
<b>FRAIS D'EXPLOITATION</b>							
Tenue professionnelle (blanchissage) + Chaussures de sécurité	987.20 €	2,001.09 €	5,616.39 €	2,267.90 €	1,000.87 €	1,000.54 €	13,474.00 €
Fluides de la cuisine centrale	806.54 €	1,837.57 €	5,157.48 €	2,082.58 €	1,470.05 €	916.79 €	12,373.00 €
Produits d'entretien et lessivés	951.89 €	1,888.95 €	5,301.68 €	2,140.82 €	1,511.17 €	944.48 €	12,719.00 €
Consommables (Linge jetable, Sacs poubelles, consommables caisses, serviettes ouïsses, ...)	486.64 €	986.44 €	2,786.60 €	1,117.95 €	789.15 €	493.22 €	6,642.00 €
Téléphone / fax ligne interne (abonnement et consommation)	250.46 €	446.98 €	1,254.25 €	506.47 €	357.50 €	233.44 €	3,066.00 €
Fourniture de bureau + ordinateur	609.86 €	1,325.79 €	3,469.46 €	1,400.35 €	998.63 €	517.30 €	6,321.00 €
Analyse bactériologique/audits hygiène	380.99 €	772.28 €	2,167.52 €	875.26 €	617.85 €	385.14 €	5,200.00 €
Enquête de satisfaction	96.05 €	113.61 €	318.88 €	128.76 €	90.86 €	59.81 €	768.00 €
Animations / décoration	366.24 €	742.57 €	2,084.19 €	841.56 €	594.05 €	371.29 €	5,000.00 €
Système d'encasement	2,453.00 €	3,800.46 €	7,970.54 €	1,053.09 €	750.42 €	2,459.00 €	10,771.00 €
Véhicule et logistique	500.00 €	1,000.00 €	4,000.00 €	1,000.00 €	400.00 €	500.00 €	5,700.00 €
Carburant et entretien véhicules	462.76 €	930.02 €	2,662.71 €	669.07 €	469.07 €	469.07 €	5,316.00 €
Néologys spécifiques							
Services bancaires et assurances	568.04 €	1,151.44 €	3,281.70 €	1,304.05 €	921.15 €	575.70 €	7,763.00 €
Acquisition et renouvellement petits matériels (couverts, vaisselles, chaudières...)	243.76 €	494.11 €	1,386.90 €	559.89 €	395.29 €	247.05 €	3,327.00 €
Gestion, ut, évaluation et valorisation de l'ensemble des déchets dont les déchets organiques	146.53 €	297.03 €	833.65 €	337.62 €	237.62 €	148.51 €	2,000.00 €
Extraction : changement des filtres, nettoyage des hottes, gaines et extracteurs et les évaporateurs des chambres froides	2,312.93 €	4,627.28 €	13,155.82 €	5,312.25 €	3,749.83 €	2,443.64 €	31,561.00 €
Manutention							
Autres (à préciser) (provision pour impayés)							
Autres (à préciser)							
Autres (à préciser)							
Autres (à préciser)							
Total frais d'exploitation annuel € HT	11,632.25 €	27,065.71 €	68,281.24 €	19,938.81 €	14,074.45 €	11,749.53 €	152,744.00 €
Total frais d'exploitation par prestations € HT	1,57 €	1,80 €	1,62 €	1,17 €	1,17 €	1,57 €	1,51 €
<b>FRAIS DE GESTION (services experts du prestataire)</b>							
Autres frais (frais de structure dont Groupe projet Approvisionnement local (allergies alimentaires))	1,951.66 €	3,712.87 €	10,450.79 €	4,207.92 €	3,970.30 €	1,292.44 €	25,436.00 €
Autres frais (marge opérationnelle dont RRO)	1,329.14 €	1,267.50 €	8,653.04 €	4,033.89 €	3,587.79 €	1,347.10 €	20,938.40 €
Autres frais (							
Total frais de gestion annuel € HT	3,160.83 €	5,000.37 €	19,273.84 €	8,241.81 €	7,558.02 €	2,639.54 €	45,874.40 €
Total frais de gestion / prestation € HT	0,43 €	0,33 €	0,46 €	0,48 €	0,63 €	0,35 €	0,45 €
<b>IMPOSTIIONS ET PROVISIONS</b>							
Amortissements des investissements	1,201.58 €	2,435.64 €	6,836.04 €	2,760.40 €	1,948.51 €	1,217.82 €	16,400.00 €
Provisions GER							
Autres (à préciser)							
Total frais d'investissements et de provisions annuel € HT	1,201.58 €	2,435.64 €	6,836.04 €	2,760.40 €	1,948.51 €	1,217.82 €	16,400.00 €
Total frais d'investissements et de provisions / prestation € HT	0,16 €	0,16 €	0,16 €	0,16 €	0,16 €	0,16 €	0,16 €
<b>IMPOSTIONS ET REDEVANCES</b>							
Impôts locaux							
Autres impôts	541.01 €	1,086.63 €	3,077.89 €	1,242.85 €	877.31 €	548.32 €	7,384.00 €
Redevance d'occupation	1,465.35 €	2,970.50 €	8,356.63 €	3,366.34 €	2,576.24 €	1,485.15 €	20,000.00 €
Autres (à préciser)							
Total frais imposition et de redevances annuel € HT	2,006.35 €	4,056.93 €	11,414.52 €	4,609.19 €	3,253.54 €	2,033.47 €	27,384.00 €
Total frais imposition et de redevances / prestation € HT	0,27 €	0,27 €	0,27 €	0,27 €	0,27 €	0,27 €	0,27 €
<b>REVENUES EVENTUELLES SUR ACHATS</b>							
Total RRO (vient en déduction)	2,699.31 €	5,471.88 €	15,365.81 €	6,201.13 €	4,377.27 €	2,735.79 €	36,842.00 €
Total RRO / prestations € HT	0,41 €	0,38 €	0,38 €	0,38 €	0,38 €	0,38 €	0,38 €
<b>TOTAL COUTS BRUTS D'EXPLOITATION / PRESTATION € HT</b>	46,874.74 €	101,520.68 €	304,172.50 €	137,478.84 €	83,376.16 €	63,703.88 €	737,126.80 €
<b>TOTAL COUTS BRUTS D'EXPLOITATION / PRESTATION € HT</b>	6,33 €	6,77 €	7,22 €	8,09 €	6,95 €	8,49 €	7,30 €

Compte d'exploitation prévisionnel (CEP) - Dignes-les-Bains groupement de commandes

	EXPLOITATION					TOTAL
	Année 2023 (6 mois)	Année 2024	Année 2025	Année 2026 (6 mois)	Année 2027 (6 mois)	
<b>Produits</b>						
Appel de la participation des familles pour le scolaire	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Compensation de la commune de Digne-les-Bains pour tarifs sociaux	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Facturation auprès des autres membres du groupement	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Autres recettes (Chiffre d'affaire)	368,563 €	737,127 €	737,127 €	737,127 €	368,563 €	368,563 €
Autres recettes						
Autres recettes (à compléter si nécessaire)	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Autres recettes (à compléter si nécessaire)	- €	- €	- €	- €	- €	- €
<b>7 - Total des produits (1)</b>	<b>368,563 €</b>	<b>737,127 €</b>	<b>737,127 €</b>	<b>737,127 €</b>	<b>368,563 €</b>	<b>368,563 €</b>
<b>60 - Achats</b>	<b>162,328 €</b>	<b>324,656 €</b>	<b>324,656 €</b>	<b>162,328 €</b>	<b>162,328 €</b>	<b>162,328 €</b>
Fournitures administratives	4,161 €	8,321 €	8,321 €	4,161 €	4,161 €	4,161 €
Matériel lié à la communication et développement commercial	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Matériels d'exploitation	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Petit équipement divers	7,198 €	14,395 €	14,395 €	7,198 €	7,198 €	7,198 €
Logiciel de facturation / réservation	5,386 €	10,771 €	10,771 €	5,386 €	5,386 €	5,386 €
Fluides	6,187 €	12,373 €	12,373 €	6,187 €	6,187 €	6,187 €
Carburant	1,500 €	3,000 €	3,000 €	1,500 €	1,500 €	1,500 €
Achats alimentaires	137,182 €	274,364 €	274,364 €	137,182 €	137,182 €	137,182 €
Achats de produits destinés à la revente	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Produits d'entretien	9,518 €	19,035 €	19,035 €	9,518 €	9,518 €	9,518 €
Vêtements de travail	6,737 €	13,474 €	13,474 €	6,737 €	6,737 €	6,737 €
Autres (animation enquêtesatisfaction)	2,883 €	5,765 €	5,765 €	2,883 €	2,883 €	2,883 €
Autres (RRO en négatif)	- 18,421 €	- 36,842 €	- 36,842 €	- 18,421 €	- 18,421 €	- 18,421 €
<b>61/62 - Services extérieurs et autres services extérieurs</b>	<b>29,408 €</b>	<b>58,815 €</b>	<b>58,815 €</b>	<b>29,408 €</b>	<b>29,408 €</b>	<b>29,408 €</b>
Locations mobilières	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Primes d'assurances	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Frais postaux et de télécommunication	1,505 €	3,009 €	3,009 €	1,505 €	1,505 €	1,505 €
Services bancaires	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Déplacements, missions et réceptions	6,859 €	13,718 €	13,718 €	6,859 €	6,859 €	6,859 €
Honoraires	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Contrats de maintenance et de sécurité	17,444 €	34,888 €	34,888 €	17,444 €	17,444 €	17,444 €

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





Charges											
Audits réglementaires	2,600 €	5,200 €	5,200 €	5,200 €	5,200 €	5,200 €	2,600 €	2,600 €	2,600 €	2,600 €	26,000 €
Sous-traitance	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Personnel intérimaire	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Entretien et réparation	1,000 €	2,000 €	2,000 €	2,000 €	2,000 €	2,000 €	1,000 €	1,000 €	1,000 €	1,000 €	10,000 €
63 - Redevance annuelle	10,000 €	20,000 €	20,000 €	20,000 €	20,000 €	20,000 €	10,000 €	10,000 €	10,000 €	10,000 €	100,000 €
R1 - Redevance d'occupation du domaine public	10,000 €	20,000 €	20,000 €	20,000 €	20,000 €	20,000 €	10,000 €	10,000 €	10,000 €	10,000 €	100,000 €
63 - Impôts et taxes	3,692 €	7,384 €	7,384 €	7,384 €	7,384 €	7,384 €	3,692 €	3,692 €	3,692 €	3,692 €	36,920 €
Impôts et taxes sur rémunérations	3,692 €	7,384 €	7,384 €	7,384 €	7,384 €	7,384 €	3,692 €	3,692 €	3,692 €	3,692 €	36,920 €
Autres impôts et taxes	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
64 - Charges de personnel	128,602 €	257,204 €	257,204 €	257,204 €	257,204 €	257,204 €	128,602 €	128,602 €	128,602 €	128,602 €	1,286,020 €
Salaires bruts	86,187 €	172,374 €	172,374 €	172,374 €	172,374 €	172,374 €	86,187 €	86,187 €	86,187 €	86,187 €	861,870 €
Charges sociales	42,415 €	84,830 €	84,830 €	84,830 €	84,830 €	84,830 €	42,415 €	42,415 €	42,415 €	42,415 €	424,150 €
Autres charges de personnel (médecine du travail + formation)	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Allègement des cotisations sociales (le cas échéant)	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
6 - Frais de structure	12,718 €	25,436 €	25,436 €	25,436 €	25,436 €	25,436 €	12,718 €	12,718 €	12,718 €	12,718 €	127,180 €
Salaires et charges du personnel support	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Frais de groupe (à détailler)	12,718 €	25,436 €	25,436 €	25,436 €	25,436 €	25,436 €	12,718 €	12,718 €	12,718 €	12,718 €	127,180 €
Autres frais de structure (à détailler)	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Sous-total Charges d'exploitation (B)	346,748 €	693,495 €	693,495 €	693,495 €	693,495 €	693,495 €	346,748 €	346,748 €	346,748 €	346,748 €	3,467,480 €
68 - Dotations aux amortissements et provisions	8,200 €	16,400 €	16,400 €	16,400 €	16,400 €	16,400 €	8,200 €	8,200 €	8,200 €	8,200 €	82,000 €
Amortissements	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Provisions GER	8,200 €	16,400 €	16,400 €	16,400 €	16,400 €	16,400 €	8,200 €	8,200 €	8,200 €	8,200 €	82,000 €
Provisions AUTRES (à détailler)	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Total des charges (2)	354,948 €	709,895 €	709,895 €	709,895 €	709,895 €	709,895 €	354,948 €	354,948 €	354,948 €	354,948 €	3,549,477 €
<b>Excédent Brut d'exploitation (A-B)</b>	<b>21,816 €</b>	<b>43,632 €</b>	<b>21,816 €</b>	<b>21,816 €</b>	<b>21,816 €</b>	<b>21,816 €</b>	<b>218,158 €</b>				
<b>Résultat d'exploitation (1-2)</b>	<b>13,616 €</b>	<b>27,232 €</b>	<b>13,616 €</b>	<b>13,616 €</b>	<b>13,616 €</b>	<b>13,616 €</b>	<b>136,158 €</b>				
Produits financiers											
Charges financières	3,397 €	6,793 €	6,793 €	6,793 €	6,793 €	6,793 €	3,397 €	3,397 €	3,397 €	3,397 €	
Résultat Financier	- 3,397 €	- 6,793 €	- 6,793 €	- 6,793 €	- 6,793 €	- 6,793 €	- 3,397 €	- 3,397 €	- 3,397 €	- 3,397 €	- €
RCAI	10,219 €	20,439 €	20,439 €	20,439 €	20,439 €	20,439 €	10,219 €	10,219 €	10,219 €	10,219 €	136,158 €
Charges Exceptionnelles											
Produits Exceptionnels											
Résultat Exceptionnel	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Participation des salariés											
Impôt sur bénéfice											
Total Produits	368,563 €	737,127 €	737,127 €	737,127 €	737,127 €	737,127 €	368,563 €	368,563 €	368,563 €	368,563 €	3,685,635 €
Total Charges	358,344 €	716,688 €	716,688 €	716,688 €	716,688 €	716,688 €	358,344 €	358,344 €	358,344 €	358,344 €	3,549,477 €



Résultat Net (Bénéfice ou Perte)	10,219 €	20,439 €	20,439 €	10,219 €	10,219 €	10,219 €	10,219 €	10,219 €	136,158 €
----------------------------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	-----------

Norm du Candidat	Digne-les-Bains groupement de commandes	
Date	1/1/2023	Bordereau des prix unitaires
Offre initiale		

	Repas crèche	Repas maternelle	Repas élémentaire	Repas collège	Repas A.L.S.H	Repas adultes
Prix HT	6.33 €	6.77 €	7.23 €	8.09 €	6.95 €	8.49 €
TVA (taux en vigueur)	5.50%	5.50%	5.50%	5.50%	5.50%	5.50%
Prix TTC	6.68 €	7.14 €	7.62 €	8.53 €	7.33 €	8.96 €

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



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



Annexe - Cahier de grammages Scolaire et ALSH

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes - REPAS principaux (+/- 10 %)
<b>Pain (repas principaux)</b>
<b>CRUDITES sans assaisonnement</b>
Avocat
Carottes
Céleri et autres racines râpées
Choux rouge ou blanc émincé - Champignons crus - Fenouil -
Endives
Concombre
Melon, pastèque
Pamplemousse
Radis
Salade verte
Salades composées à base de crudités
Tomate
<b>CUIDITES sans assaisonnement</b>
Potage à base de légumes (en litres)
Artichaut entier
Fond artichaut - Asperges
Betteraves - Céleri - Chou fleur - Poireau
Haricots verts - Assiettes composées - soja
Champignons cuits
Cœur de palmier - Fenouil
Terrine de légumes
<b>ENTREES DE FECULENTS</b>
Salades composées à base de P. de T, de blé, riz, semoule ...
<b>ENTREES PROTIDIQUES Diverses</b>
Oeuf dur (à l'unité)
Hareng / garniture

Recommandation DU GEM-RCN 2015			Ville de Digne les Bains (Proposition du candidat)		
Enfant en maternelle	Enfant en classe élémentaire	Adolescents, adultes,	Enfant en maternelle	Enfant en classe élémentaire	Adolescents, adultes,
30	40	50 à 100			
50	70	80 à 100	50	70	80
50	70	90 à 120	50	70	100
50	70	90 à 120	50	70	90
40	60	80 à 100	40	60	80
20	30	80 à 100	20	30	80
60	80	90 à 100	60	80	90
120	150	150 à 200	120	150	150
1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2
30	50	80 à 100	30	50	80
25	30	40 à 60	25	30	40
40	60	80 à 100	40	60	80
60	80	100 à 120	60	80	100
1/8	1/6	1/4	1/8	1/6	1/4
1/2	1/2	1	1/2	1/2	1
50	70	80 à 100	50	70	80
50	70	90 à 120	50	70	90
50	70	100 à 120	50	70	100
40	60	80 à 100	40	60	80
30	30	30 à 50	30	30	30
60	80	100 à 150	60	80	100
1/2	1	1 à 1,5	1/2	1	1
30	40	40 à 60	30	40	40

287

Maquereau - Thon naturel
Sardines (à l'unité)
Surimi
Jambon cru
Jambon blanc
Paté en croûte
Salami - Saucisson - Mortadelle
Pâté - Terrine - Mousse - Rillettes
<b>PREPARATIONS PATISSIERES salées</b>
Crêpes - Nems
Friand - Feuilleté
Pizza - Tartes salées
Assaisonnement hors d'œuvre (poids M.G.)
<b>VIANDES (sans sauce)</b>
<b>BŒUF</b> - braisé, sauté, bouilli
Rôti de bœuf, steak
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf
Hamburger, autre préparation de viande de bœuf hachée
Boulettes de bœuf (pièces de 30 gr crues)
<b>VEAU</b> - sauté, Blanquette
Paupiette
Escalope - rôti
Steak haché, viande hachée,
Hamburger de V., rissolette, préparation hachée
<b>AGNEAU</b> - Gigot
Sauté (sans os)
Boulette d'agneau-mouton (pièces de 30 gr cru)
merguez de 50 gr (pièces crues)
Côte d'agneau avec os
<b>PORC</b> - Rôti - Grillades
Sauté
Côte de porc
Andouillettes
Jambon DD, palette de porc
Saucisses chipolats - Francfort (pièces 50 gr)
<b>VOLAILLE - LAPIN</b> - rôti, escalope, blanc de poulet, jambon de volaille

30	30	40 à 50	30	30	40
1	1	2	1	1	2
30	30	40 à 50	30	30	40
20	30	40 à 50	20	30	40
30	40	50	30	40	50
45	45	65	45	45	65
30	30	40 à 50	30	30	40
30	30	30 à 50	30	30	30
50	50	100	50	50	100
55 à 70	55 à 70	80 à 120	55 à 70	55 à 70	80
70	70	90	70	70	90
5	7	8	5	7	8
50	70	100 à 120	50	70	100
40	60	80 à 100	40	60	80
50	70	100	50	70	100
50	70	100	50	70	100
2	3	4 à 5	2	3	4
50	70	100 à 120	50	70	100
50	70	100 à 120	50	70	100
40	60	80 à 100	40	60	80
50	70	80 à 100	50	70	80
50	70	100	50	70	100
40	60	80 à 100	40	60	80
50	70	100 à 120	50	70	100
2	3	4 à 5	2	3	4
1	2	2 à 3	1	2	2
-	80	100 à 120	-	80	100
40	60	80 à 100	40	60	80
50	70	100 à 120	50	70	100
-	80	100 à 120	-	80	100
50	70	100 à 120	50	70	100
40	60	80 à 100	40	60	80
1	2	3	1	2	3
40	60	80 à 100	40	60	80

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

Sauté - Emincé - Brochettes -	50	70	100 à 120	50	70	100
Paupiettes - Cordon bleu - Escalope panée	50	70	100 à 120	50	70	100
Cuisse de poulet, pintade, canard, lapin (avec os) Lapin sauté	100	140	140 à 180	100	140	140
Fingers, beignets, nuggets (pièces de 20 gr)	2	3	5	2	3	5
Saucisses de volaille (pièces de 50 gr crues)	1	2	2 à 3	1	2	2
<b>ABATS</b>						
Foie, Langue, rognons, boudin	50	70	100 à 120	50	70	100
Tripes avec sauce	50	70	100 à 200	50	70	100
<b>ŒUFS (plat principal)</b>						
Œufs durs (à l'unité)	1	2	2 à 3	1	2	2
Omelette	60	90	90 à 130	60	90	90
<b>POISSON - (sans sauce) non enrobé</b>	50	70	100 à 120	50	70	100
Poisson panés ou enrobés - beignets	50	70	100 à 120	50	70	100
<b>PLATS COMPOSES</b>						
Poids de la denrée protidique du plat composé : Hachis, brandade, raviolis, cannellonis, lasagnes, choucroute, paella, légumes farcis... (Fréquence libre selon la recommandation du GEMRCN et l'arrêté du 30 09 2011)	50	70	100 à 120			100
Poids total de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce : Paella, Choucroute, Parmentier, Brandade, Légumes farcis, Pâtes et garnitures végétariennes	180	250	250 à 300	180	250	250
Préparation pâtisseries salées (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches...) Quenelles	100	150	200	100	150	200
	60	80	120 à 160	60	80	120
<b>GARNITURES</b>						
<b>LEGUMES CUITS</b>	100	100	150	100	100	150
<b>FECULENTS CUITS</b>						
Riz - pâtes - Pomme de terre	120	170	200 à 250	120	170	200
Purée de Pomme de terre	150	200	250	150	200	250
Légumes secs - Frites	120	170	200 à 250	120	170	200
Chips	30	30	60	30	30	60
Sauce pour plats						

Jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, etc...) <b>pooids de la matière grasse</b>
MATIERE GRASSE ajoutée dans le repas (assaisonnement de l'entrée au plat principal)
<b>FROMAGES</b>
<b>PRODUITS LAITIERS FRAIS</b>
Fromages blanc, fromages frais
Yaourts et autres laits fermentés
Petit suisse et autre FF type Pt Suisse
<b>DESSERTS</b>
Desserts lactés
Mousse (en cl)
Fruits <b>CRUS ou cuits</b>
Fruits secs
Pâtisserie fraîche ou surgelée (base pâte à choux) portion ou à découper
Pâtisserie fraîche, surgelée ou déshydratées ; portion ou à couper ou à reconstituer
Pâtisserie sèche emballée
Biscuits d'accompagnement
Glaces et sorbets (ml)
Desserts contenant + de 60% de fruits

	5	7	8	5	7	8
	16 à 20	16 à 30	16 à 40	16 à 20	16 à 30	16 à 40
	90 à 120	90 à 120	90 à 120	90 à 120	90 à 120	90 à 120
	100 à 125	100 à 125	100 à 125	100 à 125	100 à 125	100 à 125
	50 à 60	50 à 60	100 à 120	50 à 60	50 à 60	100 à 120
	90 à 125	90 à 125	90 à 125	90 à 125	90 à 125	90 à 125
	10 à 12	10 à 12	10 à 12	10 à 12	10 à 12	10 à 12
	100	100	100 à 150	100	100	100 à 150
	20	20	30	20	20	30
	20 à 45	20 à 45	40 à 60	20 à 45	20 à 45	40 à 60
	40 à 60	40 à 60	60 à 80	40 à 60	40 à 60	60 à 80
	20 à 30	20 à 30	30 à 50	20 à 30	20 à 30	30 à 50
	15	15	20	15	15	20
	50 à 70	50 à 100	50 à 120 à 150 (adultes)	50 à 70	50 à 100	50 à 120 à 150 (adultes)
	80 à 100	80 à 100	80 à 100	80 à 100	80 à 100	80 à 100

Grammages encadrés par l'arrêté du 30 septembre 2011 pour les produits prêts à préparés par des fournisseurs extérieurs

ANNEXE - CADRE DE REPONSE APPROVISIONNEMENTS  
Candidat : ELIOR

CONTRAT DE CONCESSION RESTAURATION DIGNE-LES-BAINS

274 000,00 €

IL S'AGIT DE REPETER LES ENGAGEMENTS PRIS A 100 % TOUTE L'ANNEE (SAUF DEFAULT D'APPROVISIONNEMENT SUR JUSTIFICATION PREALABLE)

CATEGORIE	INGREDIENTS	GAUIME	ORIGINES (SELECTIONNER)	PRODUCTION LOCALE 150 KM (O/N)	COMMENTAIRES EVENTUELS	ESTIMATIONS ANNUELLES D'ACHATS (HT)
BOF	Camembert	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Non		2 150 €
BOF	Fromage blanc	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Oui		2 100 €
BOF	Gruyère - Emmental	1 - Frais brut	BIO	Non		2 900 €
BOF	Lait	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Non		2 000 €
BOF	Œuf	1 - Frais brut	BIO	Non		2 000 €
BOF	Petit suisse	1 - Frais brut	BIO	Non		1 800 €
BOF	Tomme	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Non		1 300 €
BOF	Yaourt fruits	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Oui		2 300 €
BOF	Yaourt nature	1 - Frais brut	BIO	Non		2 900 €
BOF	Jambon blanc	1 - Frais brut	LABEL ROUGE	Non		2 500 €
CHARCUTERIE	Jambon ou de pays	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Non		1 600 €
CHARCUTERIE	Merguez	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Oui		2 700 €
CHARCUTERIE	Billettes	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Non		1 600 €
CHARCUTERIE	Shami - Saucisson - Morcaille	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Non		1 900 €
CHARCUTERIE	Ste étoué ou autre céballes	6 - Déshydraté/lyophilisés	CONVENTIONNEL	Non		1 900 €
EPICERIE	Beufjoux, quinoa	6 - Déshydraté/lyophilisés	CONVENTIONNEL	Non		1 200 €
EPICERIE	Compotes	2 - Conserve	CONVENTIONNEL	Non		1 200 €
EPICERIE	Conserves de fruits	2 - Conserve	CONVENTIONNEL	Non		1 200 €
EPICERIE	Conserves de légumes	2 - Conserve	CONVENTIONNEL	Non		1 200 €
EPICERIE	Huile assaisonnement	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Non		1 200 €
EPICERIE	Huile Friture	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Non		1 200 €
EPICERIE	Pâtes	6 - Déshydraté/lyophilisés	CONVENTIONNEL	Non		2 900 €
EPICERIE	Pommes de terre	1 - Frais brut	BIO	Oui		3 000 €
EPICERIE	Riz	6 - Déshydraté/lyophilisés	CONVENTIONNEL	Non		2 100 €
EPICERIE	Semoule	6 - Déshydraté/lyophilisés	BIO	Oui		2 600 €
EPICERIE	Sucre	6 - Déshydraté/lyophilisés	CONVENTIONNEL	Non		1 450 €
EGULENT	Frites	3 - Surgelé	CONVENTIONNEL	Non	RUP	1 300 €
FRUITS	Abricot	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Oui		2 400 €
FRUITS	Ananas	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Non		1 400 €
FRUITS	Banane	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Non		2 000 €
FRUITS	Cerise	1 - Frais brut	AUTRES LABELS	Non		1 800 €
FRUITS	Clémentine	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Non		1 400 €
FRUITS	Compotes de fruits maison	1 - Frais brut	IGP	Oui	Clémentine Corse IGP	2 400 €
FRUITS	Fraises	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Oui		1 800 €
FRUITS	Kaki	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Non		1 450 €
FRUITS	Kiwi	1 - Frais brut	IGP	Oui	Kiwi de Tabeur IGP	1 500 €
FRUITS	Nectarine	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Oui		2 000 €
FRUITS	Orange	1 - Frais brut	AUTRES LABELS	Non	Global Gap	1 800 €
FRUITS	Pamplemousse	1 - Frais brut	AUTRES LABELS	Non	Global Gap	2 150 €
FRUITS	Pastèque	1 - Frais brut	AUTRES LABELS	Non	Global Gap	2 100 €
FRUITS	Pêche	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Oui		2 200 €
FRUITS	Poire	1 - Frais brut	HVE NV2	Oui		1 800 €
FRUITS	Pomme	1 - Frais brut	HVE NV2	Oui		1 800 €
FRUITS	Raisin	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Oui		1 500 €
FRUITS	Avocats	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Non		1 200 €
LEGUMES	Betteraves	5 - Cuits prêts à l'emploi	CONVENTIONNEL	Oui		1 900 €
LEGUMES	Blettes	3 - Surgelé	CONVENTIONNEL	Oui		1 700 €
LEGUMES	Brocolis	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Oui		2 300 €
LEGUMES	Brocolis - Chou Romanesco	3 - Surgelé	CONVENTIONNEL	Non		1 000 €
LEGUMES	Carottes	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Oui		2 800 €
LEGUMES	Céleri branche	1 - Frais brut	BIO	Oui		2 400 €
LEGUMES	Céleri rave	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Oui		2 000 €
LEGUMES	Champignons	3 - Surgelé	CONVENTIONNEL	Non		1 300 €
LEGUMES	Chou-fleur	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Non		2 650 €
LEGUMES	Choux blanc	1 - Frais brut	BIO	Oui		2 500 €
LEGUMES	Choux Bruxelles ou vert frisé	3 - Surgelé	CONVENTIONNEL	Non		800 €
LEGUMES	Choux rouges	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Oui		2 500 €
LEGUMES	Concombre	1 - Frais brut	BIO	Oui		1 200 €
LEGUMES	Courges - Butternut	4 - Crus prêts à l'emploi	CONVENTIONNEL	Non		2 500 €
LEGUMES	Courgette	1 - Frais brut	BIO	Oui		2 200 €
LEGUMES	Échalote	1 - Frais brut	BIO	Oui		2 300 €
LEGUMES	Épinards	3 - Surgelé	BIO	Non		1 800 €
LEGUMES	Fenouil	1 - Frais brut	CONVENTIONNEL	Oui		900 €
LEGUMES	Fond d'artichaut	2 - Conserve	CONVENTIONNEL	Non		1 050 €
LEGUMES	Haricots beurre	3 - Surgelé	CONVENTIONNEL	Non		1 150 €
LEGUMES	Haricots plats	3 - Surgelé	CONVENTIONNEL	Non		2 600 €
LEGUMES	Haricots verts	3 - Surgelé	BIO	Non		2 600 €
LEGUMES	Jardinière, maïs-dolme,	3 - Surgelé	CONVENTIONNEL	Non		1 250 €

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



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

DIGNE-LES-BAINS

Entreprise TEST

Offre Initiale

Planning type jour de semaine

CUISINE CENTRALE ET OFFICE ATTENANT

Fréquentation moyenne / Jour : 600

Heure début : 6,50

6,5 = 6h30

QUALIFICATION	Horaire Jour	6h30	7h00	7h30	8h00	8h30	9h00	9h30	10h00	10h30	11h00	11h30	12h00	12h30	13h00	13h30	14h00	14h30	15h00	15h30	16h00	16h30	
GERANT	7,80																						
CHEF DE CUISINE	7,80																						
DIETETICIENNE	7,50																						
CUISINIER	7,40																						
AIDE DE CUISINE	7,50																						
EMPLOYE DE RESTAURATION	7,40																						

HACCP Economat P. Chaude P. Froide Pause / Repas Service Self Nettoyage Gestion Livraison plonge Encasement / Admin

Planning type mercredi et vacances

CUISINE CENTRALE ET OFFICE ATTENANT

Fréquentation moyenne / Jour : 600

Heure début : 6,50

6,5 = 6h30

## # # # # # # # # # # # # # # # # # #

QUALIFICATION	Horaire Jour	6h30	7h00	7h30	8h00	8h30	9h00	9h30	10h00	10h30	11h00	11h30	12h00	12h30	13h00	13h30	14h00	14h30	15h00	15h30	16h00	16h30	
GERANT ou Diététicienne selon congés	7,80																						
CHEF DE CUISINE	7,80																						
CUISINIER	7,40																						
EMPLOYE DE RESTAURATION	7,40																						

HACCP Economat P. Chaude P. Froide Pause / Repas Service Self Nettoyage Gestion Livraison plonge Encasement / Admin

## ANNEXE 8 – REPARTITION DES CHARGES D'EXPLOITATION

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

### RELATIVES AU FONCTIONNEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION

DESIGNATION	MEMBRE DU GROUPEMENT	CONCESSIONNAIRE
<b>1 – FLUIDES</b>		
<b>1.1 – ABONNEMENTS</b>		
EAU CHAUDE (60° C)	Autres offices	Cuisine centrale
EAU FROIDE	Autres offices	Cuisine centrale
ELECTRICITE (FORCE ET LUMIERE)	Autres offices	Cuisine centrale
GAZ	Autres offices	Cuisine centrale
TELEPHONE	Autres offices	Cuisine centrale
<b>1.2 – CONSOMMATION</b>		
EAU CHAUDE (60° C)	Autres offices	Cuisine centrale
EAU FROIDE	Autres offices	Cuisine centrale
ELECTRICITE	Autres offices	Cuisine centrale
CLIMATISATION	Autres offices	Cuisine centrale
GAZ	Autres offices	Cuisine centrale
TELEPHONE	Autres offices	Cuisine centrale

DESIGNATION	MEMBRE DU GROUPEMENT	CONCESSIONNAIRE
<b>2 - ENTRETIEN TECHNIQUE</b>		
MAINTENANCE PREVENTIVE DU PETIT MATERIEL DE RESTAURATION	NON	OUI
MAINTENANCE CURATIVE DU PETIT MATERIEL DE RESTAURATION	NON	OUI
MAINTENANCE PREVENTIVE DU GROS MATERIEL DE RESTAURATION	NON	OUI
MAINTENANCE CURATIVE DU GROS MATERIEL DE RESTAURATION	NON	OUI
MAINTENANCE ASCENSEUR / MONTE CHARGE	Autres offices	Cuisine centrale Si concernée
MISE EN CONFORMITE DU MATERIEL DE RESTAURATION	NON	OUI
FOURNITURE, ENTRETIEN ET MISE EN CONFORMITE DES MOYENS ET INSTALLATIONS DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE	Autres offices	Cuisine centrale
ENTRETIEN DES INSTALLATIONS ANTI-INTRUSION	Autres offices	Cuisine centrale
ENTRETIEN ET MISE EN CONFORMITE DES RESEAUX, CANALISATIONS, BAC(S) A GRAISSES, GAINES D'ARRIVEE ET D'EVACUATION	Autres offices	Cuisine centrale
POMPAGE, VIDANGE, CURAGE DES BACS A GRAISSES,	Autres offices	Cuisine centrale
ENTRETIEN BACS A SELS ADOUCISSEURS	Autres offices	Cuisine centrale
GER (RENOUVELLEMENT DU MATERIEL	Autres offices	Cuisine centrale

DESIGNATION	MEMBRE DU GROUPEMENT	CONCESSIONNAIRE
<b>3 – NETTOYAGE</b>		
<b>3.1 - NETTOYAGE QUOTIDIEN</b>		
SOLS DES LOCAUX DE STOCKAGE	Autres offices	Cuisine centrale
SOLS DES LOCAUX DE PRODUCTION	Autres offices	Cuisine centrale
SOLS DU LOCAL PLONGE	Autres offices	Cuisine centrale
SOL DU MONTE-CHARGE SI EXISTANT	Autres offices	Cuisine centrale
SOLS DES SALLES DE RESTAURATION	Autres offices	Office attenant Cuisine centrale
SOLS ZONE DE DISTRIBUTION	Autres offices	Office attenant Cuisine centrale
LOCAL POUBELLES	Autres offices	Office attenant Cuisine centrale et cuisine centrale
MATERIEL DE PRODUCTION	Autres offices	Office attenant Cuisine centrale et cuisine centrale
VESTIAIRES ET SANITAIRES DU PERSONNEL DE RESTAURATION	Autres offices	Office attenant Cuisine centrale et cuisine centrale
TABLES ET CHAISES	Autres offices	Office attenant Cuisine centrale et cuisine centrale
<b>3.2 - NETTOYAGE SPECIFIQUE</b>		
NETTOYAGE DES FILTRES ET HOTTES	Autres offices	Cuisine centrale
NETTOYAGE DES SIPHONS DE SOL	Autres offices	Office attenant Cuisine centrale et cuisine centrale
NETTOYAGE DES MURS ET CLOISONS AU-DELA DE 1,80 M	Autres offices	Office attenant Cuisine centrale et cuisine centrale
NETTOYAGE DES PLAFONDS, BAIES VITREES ET DOMES	Autres offices	Office attenant Cuisine centrale et cuisine centrale
NETTOYAGE DES CHAMBRES FROIDES	Autres offices	Office attenant Cuisine centrale et cuisine centrale
DESINFECTION DES LOCAUX DE RESTAURATION	Autres offices	Office attenant Cuisine centrale et cuisine centrale
DERATISATION, DESINSECTISATION DES LOCAUX DE RESTAURATION,	Autres offices	Office attenant Cuisine centrale et cuisine centrale

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



DESIGNATION	MEMBRE DU GROUPEMENT	CONCESSIONNAIRE
<b>4 – FOURNITURES</b>		
PRODUITS DE NETTOYAGE DES LOCAUX DE RESTAURATION	Non	Cuisine centrale Tous Offices
PRODUITS NETTOYAGE DES MATERIEL INOX, FILM ALIMENTAIRE, PAPIER ALU, THERMOMETRES SONDE ET LINGETTES, GANTS THERMIQUES, VAISSELLE JETABLE	Non	Cuisine centrale Tous Offices
PRODUITS LESSIVIELS, SELS ADOUCISSEURS LAVE VAISSELLES	Non	Cuisine centrale Tous Offices
SACS POUBELLES	Non	Cuisine centrale Tous Offices
CHAUSSURES DE SECURITE	Non	Cuisine centrale Tous Offices
LINGE DE CUISINE	Non	Cuisine centrale Tous Offices
LINGE DE SERVICE	Non	Cuisine centrale Tous Offices
SERVIETTES EN PAPIER	Non	Cuisine centrale Tous Offices
TENUE DU PERSONNEL	Non	Cuisine centrale Tous Offices
PRODUITS D'HYGIENE : COIFFES, TABLIERS, GANTS, TORCHONS JETABLES, SAVON, PH, ESSUIE-MAINS, GEL BACTERICIDE, ...	Non	Cuisine centrale Tous Offices
BLANCHISSAGE DU LINGE DE CUISINE, DE TABLE ET UNIFORMES	Non	Cuisine centrale Tous Offices
IMPRIMES ADMINISTRATIFS ET FOURNITURES DE BUREAUX	Non	Cuisine centrale Tous Offices
RENOUVELLEMENT DE LA VERRERIE-VAISSELLE	Oui	Non
FOURNITURE ET MAINTENANCE DU SYSTEME D'ENCAISSEMENT	Non	Oui
<b>5 – TAXES ET AUTORISATIONS</b>		
TAXE SUR LES ORDURES MENAGERES	Autres offices	Cuisine centrale
REDEVANCE POUR L'ENLEVEMENT ET L'ELIMINATION DES DECHETS NON MENAGERS	Autres offices	Cuisine centrale
AUTORISATION DE DEVERSEMENT DES EAUX USEES	Autres offices	Cuisine centrale
COTISATION FONCIERE DES ENTREPRISES	Autres offices	Cuisine centrale
<b>6 – DECHETS</b>		
<b>6.1 - HUILES ET GRAISSES ALIMENTAIRES USAGEES</b>		
COLLECTE, STOCKAGE ET VALORISATION	Offices hors liste	Cuisine centrale Offices suivant liste
<b>6.2 - DECHETS D'EMBALLAGE ET ORGANIQUES RECYCLABLES</b>		
FOURNITURE DES CONTAINERS (POUBELLES ET BENNES) CORRESPONDANTS	Offices hors liste	Cuisine centrale Offices suivant liste
TRI ET DEPOSE DES DECHETS AUX CONTAINERS	Offices hors liste	Cuisine centrale Offices suivant liste
VALORISATION DES DECHETS	Non	Cuisine centrale Tous Offices
<b>6.3 - DECHETS MENAGERS (NON RECYCLABLES)</b>		
FOURNITURE DES CONTAINERS (POUBELLES/BENNES)	Autres offices	Cuisine centrale
DEPOSE AUX CONTAINERS	Autres offices	Cuisine centrale
ENLEVEMENT DES CONTAINERS	Autres offices	Cuisine centrale

**INVENTAIRE GROS MATERIEL DE CUISINE RESTAURATION SCOLAIRE DE DIGNE****RESERVE**

<p>1 ENSEMBLE DE RAYONNAGE GALVASTOCK RENFORCE Présentation en tole galvanisé 4 niveaux de stockage de 500mm</p> <p>LOCAL P,E 1 élément de 2487x460x1700MM de haut 1 élément de 1197x460x1700MM de haut</p> <p>RESERVE 1 élément de 1617 x 460 x 1700mm de haut 1 élément de 1( 460 x 1700mm de haut</p> <p>1 ENSEMBLE DE RAYONNAGE MARQUE FERMOD TYPE 6611 Présentation de durallinox Clayettes en polypropylène 4 niveaux de stockage de 460mm</p> <p>CHAMBRE FROIDE SURGELES 1 élément de 1947 x 460 x 1700 de haut 1 élément de 1827 x 460 x 1700 de haut</p>	<p>1 CHAMBRE FROIDE MODULABLE AVEC SOL "SURGELES" 1 porte pivotante 80x190 1 soupape de décompression 1 rideau à lanieres dimensions interieures 2mx2,40m hauteur 2,03m</p> <p>1 balance</p> <p>1 EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE 1 groupe frigorifique TAJ 246ZBR 1 évaporateur EVS 290 / B ED fournitures diverses</p> <p>2 congélateurs 500l 1 congélateur armoire 500l</p>
---	--

**LEGUMERIE**

<p>1 EPLUCHESE DITO SAMA PL 15 Capacité d'épluchage 15kg par opération Plètement avec panier filtre intégré Moteur d'entreenement d'une puissance de 500W alimenté en 380 V TRI</p>	<p>1 essoreuse robot coupe E510 1 table inox 180 x 80 1 ouvre bolte TL France 1 plonge double bac</p>
---	---

**PREPARATIONS FROIDES**

<p>1 LAVES MAINS A COMMANDE EN FACDE GC Dossieret Distributeur de savon liquide Distributeur essuis mains grand model</p> <p>1 BATTEUR MELANGEUR HOBART PF 400 EXISTANT Equipement d'une grille de sécurité sur le bol, conformement à la législation en vigueur, protection électrique</p> <p>1 Armoires froide 600L HMI-THIRODE mobile 1 Armoire froide THIRODE 1400L mobile (2018)</p> <p>1 BOL POUR BATTEUR MELANGEUR HOBART EXISTANT Etamage du bol en usine</p> <p>2 CONTENEUR NEUTRE ISOTHERME TYPE GN 1/1 AF Ouverture frontale Capacité 63 litres avec glissières thermo-moulées Dimensions : 440 x 640 x 480 mm de haut</p> <p>2 BACS GASTRONOMES GN 1/2 PROFONDEUR 150 Avec poignées au dessus</p> <p>1 ECHELLE DE TRANSPORT 20 NIVEAUX GN 2/1 Présentation en acier inox18/10 4 grilles GN 1/1 en acier inox 4 roulettes diam 125mm dont 2 avec frein en polyamide Dimensions 760 x 660 x 775 mm de haut</p> <p>2 CHARIOTS DE DEBARRASSAGE POUR PLATEAUX Entrée sens de la largeur</p>	<p>1 TABLE INOX ADOSSEE 1 bac inox de 400 x 400 x 250mm à gauche Robinet melangeur et etagère basse dimensions : 1800 x 700 x x850mm de haut</p> <p>1 COLLECTEUR A DECHETS AVEC COUVERCLE A PEDALE TYPE 10017 présentation epoxy</p> <p>1 COUPE LEGUMES A POSER SUR TABLE TYPE TRS Système manque de tension avec arret du moteur des ouverture du levier fouloir Moteur d'entreenement 370W alimenté en 380 V 2 rapes, 1 grille et 2 éminceurs fournis Dimensions : 348 x 555 x 760mm de haut</p> <p>1 Balance 15kg/1g IP65 GX (2017)</p> <p>2 Chariots de service</p> <p>1 COUPE LEGUMES CL55 Marque : Robot coupe Goulotte automatique Goulotte à levier Triphasé 230/400v 2 vitesses 375tr/mn et 750tr/mn Moteur asynchrone, sécurité magnétique et frein moteur Equipement nutrition faricheur : Eminceur 0,8mn, 2mn, 5mn Râpeur 2mn, 5mn</p>
--	--

Capacité de chargement 24 plateaux 4 roulettes diam, 125 en polyamide Dimensions : 915 x 590 x 1725 mm de haut	Batonnet 2,5mnx 2,5mn, tagliatelle 2x10mn Macédoine 5x5x5mn, 14x14x5mn, 10x10x10mn
--	---

### CUISSON

<p>1 SAUTEUSE BASCULANTE GAZ 80 dm<sup>2</sup>/160 L MARQUE CHARVET (2016)                  Allumage électrique                  Présentation en acier inoxydable                  Relevage électrique de la cuve                  Cuve avec fond inox d'une surface de chauffe de 80 dm<sup>2</sup>                  Equipée d'une robinetterie mélangeuse                  Piètement tubulaire réglable                  Dimensions : 1500 x 1000 x 900 mm de haut</p> <p>10 FILTRES A GRAISSE AVEC BAC DE RECUPERATION ET                  POIGNEES + HOTTE CUISSON 800 X 400                  Dimensions : 495 x 495 mm</p> <p>1 soubassement four                  1 plonge batterie double bas 220cm                  1 étagère batterie 4 niveaux 160 x 60                  7 tables inox de travail 140 x 70 dont 1 avec evier                  1 placard inox 180 x 70</p> <p>1 Sauteuse électrique à basculement                  basculement électrique par verrin électrique                  régulier et arrêté dans toutes les positions )                  bec verseur anti ruissellement en façade                  couvercle double peau équilibré                  robinetterie EC / EF                  remplissage électrique EC/EF                  dispositif de relevage du couvercle intégré dans le collecteur                  doseur d'énergie                  thermostat de sécurité                  P : 950 mm maxi                  H : 700 mm maxi</p> <p>1 Cellule mixte de refroidissement THIRODE                  Schuss 15 niveaux groupe intégré                  60/65 KG GN 1/1</p> <p>1 Presse purée - PP 97 plus                  Produit exclusif Dynamic                  Robuste et puissant                  Pied démontable, facile à nettoyer                  Variateur de vitesse                  Pied et grille en acier inox alimentaire</p> <p>1 Mixer plongeant (2016)</p>	<p>1 coupe pain DITO SAMO                  1 étuve chaude WILLAMS mobile                  1 armoire froide 600L THIRODE mobile                  1 poubelle à pied / 1 cellule de refroidissement ACFR1                  2 étagères murales 180 x 40                  1 armoire à couteaux HUPFER                  1 machine à café ANIMO</p> <p>1 Friteuse Thirode 2x25L                  1 four CLEVELAND 20 niveaux</p> <p>1 Fourneau cuisine                  1 plaque 2 feu et 1 four                  3 supports papier rouleaux</p> <p>1 Four mixte électrique THIRODE                  charriots 20 niveaux tous les 65 mm                  modes : sec, mixte, vapeur 30 à 105°C et régénérateur                  vapeur produite par chaudière et injection                  condensateur pour économie d'énergie                  ventilation alternée à vitesse réglable                  refroidissement rapide                  cycle de nettoyage automatique                  régulation électronique à affichage digital                  pilotage des cuissons manuel par température                  sonde à cœur décrochable                  réglage de l'humidité de sec à saturation                  modes de cuisson auto</p> <p>1 Marmitte chauffe directe 150L Gaz 800                  Cougar 900                  Marque : Thirode</p> <p>1 Laveuse à granules                  Granule Flexi                  lave batterie Autonettoyante compact à doubles portes                  Sablage par projections de granules                  Condenseur de buées pompe surpuissante à turbine centrifuge                  Indicateur de maintenance par affichage texte</p> <p>1 Adoucisseur Rondeco pour granule Disk Flexi</p> <p>2 Balances 15kg/1g IP65 GX (2017)</p>
--	--

### PLONGE

<p>1 ENSEMBLE MACHINE A LAVER</p> <p>1 Table débarrassage a trous</p> <p>1 Table débarrassage avec douchette évier</p> <p>1 Ensemble lavage + tunnel séchage + rampe rouleaux et                  1 adoucisseur</p> <p>1 Armoire inox 180 x 80</p> <p>2 Stokage porte assiettes MOVI</p>
--

### VESTIAIRES

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 LAVE MAINS A COMMANDE EN FACADE GC Dossieret Distributeur de savon liquide Distributeur de savon mains	3 Armoires vestiaires
1 ARMOIRE VESTIAIRE TYPE 590 A Galva 3 compartiments Industrie propre Serrure Dimensions : 900 x 500 x 1800 mm de haut	1 Armoire inox double portes
1 ARMOIRE VESTIAIRE TYPES 590 A Galva 2 compartiments Industrie propre Serrure Dimensions : 600 x 500 x 1800 mm de haut	1 Machine à laver PRIMUS SC65 semi-pro

### SAS de départ des repas livrés

1 Armoire froide THIRODE 1400L mobile
1 Table inox
15 Conteneurs chauffants à roulettes
13 Conteneurs neutres à roulettes
2 Conteneurs neutres à poignets
1 Conteneur chauffant à poignets

### SELF THIRODE

1 MEUBLE A PLATEAUX FERME PRIM'AGE	1 MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR ETUVE L1500 self polyvision Rampe surbaisse Passe plat verre neutre 1 niveau L300 pour dessous L1500 sel polyvision Projection renforcée de présentoir L1500
1 PRESENTOIRE A COUVERT INOX PRIMA'AGE , 1 TABLE, 3 BACS Structure en profile aluminium anodisé Bac amovible pour pain GN 2/1 Support ABS recevant les bacs GN 1/3 pour couverts	1 RAMPE DE CIRCULATION INOX DIAM, 30 Fabrication en inox 18/10 brosé ou peinture époxy Main couante et montants verticaux formant crosse sont en tube diam 30mm soudé sur platine avec embase ABS pour protection contre les porduits lessiviels Traverse basse diam 25 mm Longueur 4290mm composé de 4 éléments de 1080 mm hauteur 750 mm
1 DISTRIBUTEUR GLISS VERRES INOX 18/10 Structure en tube inox 18/10 ou époxy Parements latéraux en verre sécurits Présentation sur 5 tablettes en mélaminé Dimension maxi des verres diam 80 haut, 92mm Dimensions : 1400 x 800 x 1230 mm de haut	1 MEUBLE NEUTRE OUVERT PRIM'AGE INOX 18/10 Meuble ouvert avec plancher et rayon réglable Dimensions : 1000 x 1100 x 750mm de haut
2 Meuble réfrigéré/réserve pr hors d'œuvre L1500 1 portgn2/1 ag self polyvision junior	
2 Passe plat verre neutre 1 niveau l300 Pour dessous L1500 self polyvision	

### LISTING MOBILIER - CONCEPT SCOLAIRE CRO'PLANETE-RESTAURANT SCOLAIRE

1 Arbre totem	<b>GRANDE SALLE</b>
1 Claustra Primaire	12 Tables 6 personnes
1 Meubles à condiments	5 Tables 4 personnes
2 Meubles de débarrasage	2 Echelles 24 plateaux
1 Fontaine à eau réfrigérée	1 Micro ondes M20 Proline
4 Porte Affiches	93 Chaises
1 Porte Menus	<b>PETITE SALLE</b>
1 Enseignes	9 Tables rondes
	63 Chaises
	1 Tables rectangulaire 4 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





## PROTECTION DES DONNEES PERSONNELLES EN DELEGATION DE SERVICE PUBLIC OU CONCESSION

La présente Annexe a pour objet de :

- définir les dispositions applicables entre les Parties, au titre des traitements de données à caractère personnel réalisés dans le cadre des prestations du Contrat ;
- déterminer le régime applicable à cette collecte de Données Personnelles ;
- déterminer les obligations respectives des Parties.

### 1- DEFINITIONS

Chaque fois qu'ils sont utilisés dans la présente Annexe, les termes ci-dessous ont le sens défini ci-après :

**CLIENT** : désigne l'autorité concédante signataire du CONTRAT conclu avec ELIOR et qui organise des services, notamment de restauration, au profit de ses USAGERS.

**CONTRAT** : désigne le contrat public par lequel le CLIENT a confié à ELIOR la réalisation du service de restauration au bénéfice des USAGERS, la gestion de ce service par ELIOR pouvant donner lieu à la constitution ou l'utilisation de fichiers ou de traitements informatiques qui contiennent des données personnelles au sens du REGLEMENT.

**PARTIES** : désigne communément le CLIENT et ELIOR.

**USAGERS** : Toute personne, enfant ou adulte, salarié, ou préposé (consultants, sous-traitants) bénéficiant des prestations de services confiées par le CLIENT à ELIOR. Sont également désignées les personnes extérieures (clients, visiteurs...) autorisées par le CLIENT à accéder à ces services.

**PRESTATIONS** : Toute mission confiée par le CLIENT à ELIOR dans le cadre du CONTRAT.

**DONNEES PERSONNELLES / DONNEES** : Toute information se rapportant à une personne physique identifiée ou identifiable ; est réputée être une «personne identifiable» une personne physique qui peut être identifiée, directement ou indirectement, notamment par référence à un identifiant, tel qu'un nom, un numéro d'identification, des données de localisation, un identifiant en ligne, ou à un ou plusieurs éléments spécifiques propres à son identité physique, physiologique, génétique, psychique, économique, culturelle ou sociale.

**TRAITEMENT DES DONNEES PERSONNELLES (Traitement)** : Toute opération ou tout ensemble d'opérations effectuées ou non à l'aide de procédés automatisés et appliquées à des données ou des ensembles de données à caractère personnel, telles que la collecte, l'enregistrement, l'organisation, la structuration, la conservation, l'adaptation ou la modification, l'extraction, la consultation, l'utilisation, la communication par transmission, la diffusion ou toute autre forme de mise à disposition, le rapprochement ou l'interconnexion, la limitation, l'effacement ou la destruction.

**SOUS-TRAITANT** : la personne physique ou morale, l'autorité publique, le service ou un autre organisme qui traite des données à caractère personnel pour le compte du RESPONSABLE DU TRAITEMENT.

**REGLEMENT** : vise le Règlement (UE) 2016/679 sur la Protection des données du Parlement Européen et du Conseil en date du 27 avril 2016.

**REGLEMENTATION** : vise à la fois le REGLEMENT ainsi qu'au sens large tout dispositif législatif ou réglementaire

français et européen afférent à la protection des DONNEES PERSONNELLES.

**RESPONSABLE DU TRAITEMENT** : Le responsable d'un traitement de données à caractère personnel est, sauf désignation expresse par les dispositions législatives ou réglementaires relatives à ce traitement, la personne physique ou morale, l'autorité publique, le service ou un autre organisme qui, seul ou conjointement avec d'autres, détermine les finalités et les moyens du traitement.

### 2- REGIMES DE COLLECTE ET TRAITEMENT DES DONNEES PERSONNELLES

Dans le cadre du Contrat, le Client collecte des Données Personnelles en vue de fournir aux Usagers un service de restauration. Il s'appuie sur ELIOR pour le traitement de Données Personnelles.

A ce titre, ELIOR revêt la qualité de Sous-traitant et le Client revêt la qualité de Responsable de traitement.

ELIOR est autorisé à traiter pour le compte du Client les Données Personnelles nécessaires pour réaliser les Prestations à savoir notamment les données relatives à la restauration, à la consommation des repas, à l'inscription/accès au service, la facturation et l'encaissement des Usagers, et le cas échéant le recouvrement des impayés.

ELIOR prend en compte, s'agissant de ses outils, produits, applications ou services, les principes de protection des données dès la conception et de protection des données par défaut.

#### (i) Exploitation des Données

ELIOR s'engage à traiter les Données pour les finalités qui font l'objet du Contrat.

ELIOR s'engage à traiter les Données conformément aux instructions du Client et à celles figurant dans le Contrat. Lesdites instructions sont définies au CONTRAT et dans la présente Annexe, ELIOR étant autorisé à traiter les Données nécessaires pour fournir les services définis au Contrat. Les instructions peuvent, le cas échéant, être complétées par écrit par les Parties.

Les catégories de Données concernées, dans le cadre des services définis au Contrat peuvent être les suivantes :

- Etat civil / identité / données d'identification ;
- Vie personnelle / situation familiale ;
- Vie professionnelle, statut ;
- Informations d'ordre économique et financier ;
- Données de connexion.

Si ELIOR considère qu'une instruction viole la Réglementation, il en informe le Client. Si ELIOR est tenu de procéder à un transfert de données vers un pays tiers, il doit en informer le Client avant le traitement, sauf si le droit concerné interdit une telle information pour des motifs importants d'intérêt public.

#### (ii) Droit d'information des Usagers

Le Client doit fournir l'information aux Usagers concernés par les opérations de traitement au moment de la collecte des Données et au plus tard lors de leur inscription/accès au service de restauration.

Pour tout service, notamment en ligne, opéré par ELIOR relatifs à la consommation des repas, à la communication auprès des Usagers, à la facturation et l'encaissement des

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



Usagers, ELIOR fournit l'information aux Usagers concernés par les opérations de traitement effectuées au moment de la collecte.

### (iii) Conditions d'accès aux Données et droit des Usagers

#### Conditions d'accès aux Données :

ELIOR veille à ce que son personnel qu'il autorise à traiter les Données Personnelles respectent la confidentialité des Données.

ELIOR est responsable des agissements de son personnel pendant la durée du Contrat en cas d'usage non autorisé à des fins autres que la fourniture des Prestations.

#### Droit des Usagers :

S'agissant des Données faisant l'objet des traitements relatifs aux missions confiées par le Client à ELIOR au titre du Contrat, le Client répondra dans les délais prévus par le Règlement, aux demandes des Usagers en cas d'exercice de leurs droits.

Pour tout service en ligne opéré par ELIOR relatifs à la consommation des repas, à la communication auprès des Usagers, à la facturation et l'encaissement des Usagers, ELIOR répondra dans les délais prévus par le Règlement, aux demandes des Usagers en cas d'exercice de leurs droits.

Les Parties collaborent et mettent en œuvre les mesures techniques et organisationnelles appropriées, dans toute la mesure du possible, afin de garantir l'efficacité des droits des Usagers pour permettre que chacune des Parties puissent répondre, dans un délai raisonnable aux Usagers.

### (iv) Sécurité des Données

Chacune des Parties s'engage à prendre toutes mesures techniques et organisationnelles appropriées, compte tenu de la nature, de la portée, du contexte et des finalités du traitement ainsi que de ses risques, pour s'assurer que le traitement est effectué conformément au RÈGLEMENT et afin de garantir un niveau de sécurité adapté.

ELIOR, en sa qualité de Sous-traitant, adopte, au regard du RÈGLEMENT, les mesures adéquates techniques et organisationnelles, compte tenu de la nature des données et des risques présentés par les types de traitement de données à effectuer, afin de préserver la sécurité et la confidentialité des DONNEES PERSONNELLES. La documentation sur ces mesures est disponible sur demande écrite du CLIENT.

ELIOR ne transfère pas les Données dans un pays situé en dehors de l'Espace Economique Européen, sans avoir obtenu l'accord préalable du CLIENT.

ELIOR notifie au CLIENT toute violation de DONNEES PERSONNELLES dans les meilleurs délais et, dans la mesure du possible, dans un délai maximum de 72 heures, après en avoir pris connaissance. Cette notification est accompagnée de toute documentation utile conformément aux termes de l'article 33 du RÈGLEMENT afin de permettre au CLIENT, si nécessaire, de notifier cette violation à l'autorité de contrôle compétente et d'en informer les personnes concernées.

ELIOR collabore dans la mesure du possible et compte tenu de la nature du traitement et des informations à disposition, avec le CLIENT pour qu'il soit en mesure de répondre à ses obligations réglementaires et contractuelles. Seul le CLIENT peut notifier la violation des DONNEES PERSONNELLES à l'autorité de contrôle compétente et communiquer des informations sur cette violation aux personnes concernées.

### (v) Durée de conservation des Données

Chacune des Parties conserve les DONNEES PERSONNELLES pendant la période nécessaire à la réalisation de la finalité du traitement et/ou pendant la période nécessaire pour satisfaire aux exigences légales ou réglementaires en vigueur.

ELIOR, en sa qualité de Sous-traitant, se conformera aux instructions du CLIENT, qui auront été spécialement arrêtées entre les Parties, relatives à la conservation des Données et effacer ou archiver les DONNEES PERSONNELLES en conséquence sauf si le droit applicable en dispose autrement. En tout état de cause, les DONNEES PERSONNELLES liées à la prestation de restauration seront conservées pendant la période nécessaire pour satisfaire aux exigences légales ou réglementaires en vigueur relatives notamment aux contrôles fiscaux et sociaux.

### (vi) Devoir de coopération avec les autorités compétentes de protection des données

Les Parties s'engagent à coopérer avec les autorités de protection des données compétentes, notamment en cas de demande d'information qui pourrait leur être adressée ou en cas de contrôle.

### (vii) Sous-traitant

ELIOR fournit à la signature du CONTRAT la liste des sous-traitants auxquels il a confié la réalisation de tout ou partie des services et à informer préalablement et par écrit le CLIENT de tout changement envisagé concernant l'ajout ou le remplacement d'autres sous-traitants, ELIOR pouvant faire appel à un autre sous-traitant pour mener des activités de traitement spécifiques (ci-après « sous-traitant ultérieur »). Cette information doit indiquer les activités sous-traitées, l'identité et les coordonnées du sous-traitant. Le CLIENT dispose d'un délai de 8 jours à compter de la date de réception de cette information pour présenter ses objections. Cette sous-traitance est autorisée si le CLIENT n'a pas émis d'objection pendant le délai convenu.

Le sous-traitant ultérieur est tenu de respecter les obligations de la présente Annexe pour le compte et selon les instructions du CLIENT. Il appartient à ELIOR de s'assurer que le sous-traitant ultérieur présente les garanties suffisantes quant à la mise en œuvre de mesures techniques et organisationnelles appropriées de manière à ce que le traitement réponde aux exigences du RÈGLEMENT. Si le sous-traitant ultérieur ne remplit pas ses obligations en matière de protection des données, ELIOR demeure responsable devant le CLIENT de l'exécution de l'ensemble des obligations.

Les présentes dispositions n'incluent pas les services auxiliaires commandés à des tiers pour la bonne réalisation par ELIOR de la prestation qui lui est confiée. Ceci concerne notamment les prestations de maintenance des caisses. ELIOR s'engage toutefois à conclure des contrats appropriés, conformes à la RÉGLEMENTATION et à procéder à des actions de surveillance

Chaque Partie garantira l'autre Partie pour les dommages découlant de la violation de ses obligations en vertu des présentes et sous réserve que l'autre Partie ne soit pas elle-même en infraction avec le RÈGLEMENT.

Contact DPO : [gdpr-contact@eliorgroup.com](mailto:gdpr-contact@eliorgroup.com)

## Comment et pourquoi utiliser ce calculateur ?

### Contexte de la création de ce tableur :

Depuis le 1er janvier 2020, les usagers des restaurants collectifs doivent être informés à l'entrée du restaurant, par un affichage permanent, actualisé au moins une fois par an, et au moins une fois par an par communication électronique, de la part des produits de qualité et durables et de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis.

Au plus tard le 1er janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge comprennent une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques.

Chaque 1er janvier à partir de 2022, un bilan statistique doit être remis au Parlement précisant la part des différentes catégories alimentaires représentées au sein des denrées alimentaires durables et de qualité, la part de produits répondant à chaque critère de durabilité ou qualité et la part de produits durables et de qualité issus d'un circuit court ou d'origine française.

### Méthode de remplissage du tableau :

Le taux d'au moins 50 % de produits durables et de qualité est calculé par année civile. Il correspond à la somme, en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires utilisés pour l'ensemble des repas, boissons et collations comprises, qui répondent à au moins un des critères de qualité définis dans l'onglet « produits dans les 50% », rapportée à la valeur d'achats totale hors taxe de l'ensemble des produits alimentaires. La part de produits biologiques d'au moins 20 % est également calculée sur le total des achats hors taxe.

*A titre d'exemple, pour 1 000 € HT d'achats de produits alimentaires, au moins 200 € HT doivent correspondre à l'achat de produits biologiques, ou en conversion, et au moins 500 € HT au total à des produits durables et de qualité au sens de la loi EGALim (en incluant les 200€ de produits bio).*

Ce tableur propose de reporter mensuellement vos achats de denrées en euros HT, dans les différentes catégories de produits entrant dans le calcul des 50% et 20% en distinguant, si vous le souhaitez l'origine géographique locale selon votre propre définition du local.

Cette saisie peut se faire selon différentes entrées, fournisseurs ou familles de produits et en prenant en compte, si c'est utile pour vous, d'autres informations (numéro de facture, date de livraison, quantité livrée). Un onglet de synthèse se remplira automatiquement au fur et à mesure du remplissage des onglets mensuels.

A noter : à partir de 2024, 60% des produits de la famille « viandes » et « produits de la pêche », devront rentrer dans la définition des produits durables et de qualité. Ce taux sera porté à 100% pour la restauration d'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales).

### Objectif du tableur :

Un suivi fin des produits durables et de qualité dans les repas servis est essentiel afin de répondre aux obligations de suivi et d'information des convives fixées par la loi EGALim. Différents outils et logiciels, gratuits ou payants, existent sur le marché mais ils peuvent être difficilement accessibles (coût, formation, simplicité).

Ce fichier a été établi pour vous permettre de bien identifier parmi les produits achetés pour la confection des repas, ceux qui entrent dans la définition des 50% de la loi EGALim et en faciliter le reporting.

Ce tableur inspiré d'échanges avec nos beta testeurs est également un outil expérimenté dans le cadre d'un travail de préfiguration d'un outil numérique, pour aider au calcul sur la part des produits durables et de qualité atteint par les services de restauration collective et, à terme, permette la collecte de données chiffrées.

### Règle de gestion des doublons

Un produit peut parfois avoir plusieurs labels: biologique et label rouge / fermier et label rouge / issus du commerce équitable et biologique. Pour la saisie, vous ne devez affecter le produit qu'une dans une seule catégorie. Il vous est proposé la règle suivante :

- > Un produit à la fois biologique et "autres labels" sera comptabilisé dans la catégorie "produits biologiques".
- > Un produit à la fois "fermier" et label rouge sera comptabilisé dans la catégorie "label rouge".
- > Un produit à la fois "fermier" et sous SJOQ sera compté dans la catégorie "SJOQ"
- > Un produit issu du commerce équitable et bio sera comptabilisé dans la catégorie "produits biologiques".

## Les catégories de produits entrant dans le calcul des 50%

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public administratif, doté de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. L'INAO est chargé de la mise en œuvre de la politique française relative aux signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et agroalimentaires. Vous trouverez sur le site de l'INAO la définition précise des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine ainsi que les cahiers de charges associés.

### Les produits biologiques



L'Agriculture Biologique est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal.

Tous les opérateurs français (producteurs, transformateurs, grossistes, importateurs, etc.) doivent notifier leur activité à l'Agence Bio qui tient à jour un annuaire des professionnels du bio.

Seuls les produits contenant au moins 95 % d'ingrédients agricoles certifiés biologiques peuvent comporter les termes « biologique » ou « bio » dans leur dénomination de vente, comme par exemple « purée biologique » ou « compote bio ».

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2010, le logo communautaire (euro feuille) est obligatoire sur tous les produits préemballés dans l'Union européenne, facultatif pour les produits importés. Tous les produits biologiques de l'Union européenne répondent aux mêmes obligations, fixées par la réglementation européenne.

A noter : les produits végétaux étiquetés « en conversion vers l'agriculture biologique » entrent également dans le décompte de 50% de produits durables et de qualité. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an, conformément au règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007. Ces produits ne comportent ni le logo communautaire ni le logo AB.

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



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 autres signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO)

Comme les produits issus de l'agriculture biologiques, les autres produits bénéficiant de signes officiels de la qualité et de l'origine sont soumis à des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État sur les bases d'un cahier des charges.

Les différents SIQO sont une garantie officielle pour les consommateurs :

- > garantie de l'origine (AOC et AOP ; IGP) ;
- > garantie de la qualité supérieure (Label rouge) ;
- > garantie d'une recette traditionnelle (STG).

## L'Appellation d'Origine Protégée/Contrôlée (AOP/AOC)



L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen.

C'est la notion de terroir qui fonde le concept des Appellations d'origine. Un terroir est une zone géographique particulière de laquelle une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production.

## L'Indication Géographique Protégée (IGP)



L'Indication géographique protégée (IGP) est un signe Européen qui identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

Pour prétendre à l'obtention de ce signe officiel lié à la qualité et à l'origine (SIQO), une étape au moins parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans cette aire géographique délimitée.

L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle consacre une production existante et lui confère dès lors une protection à l'échelle nationale mais aussi internationale.

### La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)



La Spécialité traditionnelle garantie (STG) signe de qualité européen qui correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.

La particularité de la STG se définit par deux éléments distincts et pourtant très liés : la spécificité et l'aspect traditionnel. La STG vise à définir la composition ou le mode de production traditionnel d'un produit, sans toutefois que celui-ci ne présente nécessairement de lien avec son origine géographique.

### Le Label Rouge



Le Label Rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.

Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur :

- > des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés ;
- > l'image du produit au regard de ses conditions de production ;
- > les éléments de présentation ou de service.



Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne).

### **Mentions « Fermier », « Produit à la ferme », « Produit de la ferme »**

Les mentions valorisantes permettent la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires, mais également de spécifier certains produits. Elles sont encadrées par les pouvoirs publics et leur emploi est contrôlé par la DGCCRF.

Les conditions d'usage des termes « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » sont définies par secteur, soit de manière réglementaire, soit par une définition professionnelle validée par les pouvoirs publics, soit par la jurisprudence. Dans tous les cas, le principe est le même : des méthodes de production traditionnelles dans un circuit intégré à la ferme. **Il n'existe pas de logo officiel pour ces produits.**

A noter : seuls les produits « fermiers » pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production entrent dans le décompte des 50 % de produits durables et de qualité. À ce jour, en France, cela concerne les œufs fermiers, les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (qui doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermières (celles-ci doivent bénéficier du SIQO Label Rouge). **Les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » n'entrent pas dans le décompte des 50 % de produits durables et de qualité fixé par la loi EGAlim.**

### **La certification environnementale des exploitations agricoles**

La certification environnementale des exploitations agricoles répond au besoin de reconnaître les exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. C'est une démarche volontaire construite autour de quatre thématiques environnementales : la protection de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion de la ressource en eau.

*La certification environnementale comprend trois niveaux :*

Le **niveau 1** correspond à la maîtrise de la réglementation environnementale et à la réalisation par l'agriculteur d'une évaluation de son exploitation au regard des cahiers des charges du niveau 2 ou du niveau 3 ;

Le **niveau 2** certifie le respect par l'agriculteur d'un cahier des charges comportant des obligations de moyens permettant de raisonner les apports d'intrants et de limiter les fuites dans le milieu. C'est dans ce cadre que des démarches environnementales collectives peuvent être reconnues si le niveau des exigences environnementales de leur cahier des charges et le niveau des exigences de leur système de contrôle sont jugés équivalents au dispositif de certification environnementale (démarches reconnues de niveau 2) ;

Le **niveau 3, qualifié de « Haute Valeur Environnementale » (HVE)**, s'appuie sur des obligations de résultats mesurées par des indicateurs de performances environnementales relatifs à la biodiversité, à la stratégie phytosanitaire et à la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

Le niveau 3 fait l'objet d'une certification de l'ensemble de l'exploitation par un organisme certificateur agréé par le ministère chargé de l'agriculture.

Le niveau 2 peut faire l'objet d'une certification de l'ensemble de l'exploitation, soit directement (comme le niveau 3), soit par une démarche d'équivalence (reconnue totalement ou partiellement) dans laquelle l'exploitation est engagée. **Il n'y a pas de logo associé à la certification environnementale de niveau 2.**



La mention « **issus d'une exploitation de haute valeur environnementale** » (niveau 3) est réservée aux produits bruts ou transformés, issus d'exploitations ayant obtenu le plus haut niveau du dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles : la Haute Valeur environnementale (HVE).

**A noter** : jusqu'au 31 décembre 2026, les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 entrent dans le décompte des 50 % de produits durables et de qualité.

**L'écolabel pêche durable**

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 référentiel de l'écolabel « Pêche Durable » a été élaboré par une commission composée d'acteurs représentatifs de l'ensemble de la filière pêche, de représentants de l'administration, d'organisations non gouvernementales, de consommateurs et de scientifiques. Il est le premier écolabel public français concernant la pêche maritime. Depuis 2017, il valorise la pêche durable en certifiant aux consommateurs que ces produits de pêche répondent à des exigences environnementales, économiques et sociales.

Pour être certifiées, les pêcheries doivent respecter 4 exigences du référentiel de l'écolabel, vérifiées par un audit de

**A noter : L'écolabel « pêche durable » ne doit pas être confondu avec d'autres labels, privés faisant référence à la pêche durable, basés sur d'autres référentiels (MSC par ex).**

### Le logo RUP

Produits issus de 9 régions ultra-phériques à l'UE (Azores, Madères, Canaries, Guadeloupe, Guyane, Martinique, à la Réunion, à Mayotte, Saint-Martin)



### Produits issus du Commerce équitable

Cette catégorie a été introduite par la loi Climat et résilience. Le commerce équitable s'inscrit dans la stratégie nationale de développement durable et répond aux principes suivants :

- Des prix rémunérateurs pour les producteurs, basés sur les coûts de production et une négociation équilibrée ;
- Un engagement commercial pluriannuel entre les producteurs et les acheteurs ;
- Le versement d'un montant supplémentaire destiné au financement de projets collectifs ;
- Une autonomie des producteurs grâce à la mise en place d'une gouvernance démocratique dans leurs organisations ;
- La transparence et la traçabilité des filières ;
- La sensibilisation des consommateurs à des modes de production socialement et écologiquement durables ;
- La valorisation des modes de production respectueux de l'environnement et de la biodiversité, tels que l'agroécologie.

Cette définition inclut aussi bien le commerce avec des pays en voie de développement qu'avec des pays développés et inclut donc dans le champ d'application du commerce équitable les échanges avec les producteurs du Nord, notamment en France.

A ce jour, il n'existe pas de label officiel en matière de commerce équitable. A compter du 1er janvier 2023, la loi Climat et Résilience a prévu de renforcer le contrôle des labels par un mécanisme de reconnaissance publique des labels de commerce équitable par la plateforme nationale d'actions globales pour la responsabilité sociétale des entreprises, dite « plateforme RSE » pour une durée de trois ans. Néanmoins, le collectif Commerce Equitable France reconnaît 8 labels présents sur le marché français pouvant entrer dans cette définition.





## **Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produits pendant son cycle de vie**

*Cette catégorie fait référence, non pas à un signe de qualité, un label, une certification ou une mention valorisante, attribuant au produit une caractéristique intrinsèque, mais à un critère utilisé pour la sélection du produit lors de la démarche d'achats (marché public, appel d'offres...). On ne peut donc comptabiliser « directement » un produit dans cette catégorie : c'est parce qu'il sera particulièrement bien « noté » sur ce critère lors de la sélection des offres qu'il pourra être comptabilisé sur cette catégorie. Ici, le critère à mobiliser repose sur une méthode de calcul des coûts des externalités environnementales du produit tout au long de son cycle de vie (production, transformation, transport, distribution).*

A noter : A ce jour, il n'existe pas de référentiel ni de méthodologie officiels sur lesquels le pouvoir adjudicateur (l'acheteur) pourrait s'appuyer pour effectuer une sélection des produits alimentaires sur la base de ces coûts. Les acheteurs ayant recours à ce mode de sélection sont libres de définir les modalités qui leur semblent les plus pertinentes sous réserve qu'elles respectent les conditions de recours à une telle évaluation fixées par le code de la commande publique.

## **Produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture**

Cette catégorie a été introduite par la loi Climat et Résilience. Comme la catégorie précédente, elle fait référence à des critères utilisés pour la sélection du produit lors de la démarche d'achats (marché public, appel d'offres...). On ne pourra donc comptabiliser « directement » un produit dans cette catégorie : c'est parce qu'il sera particulièrement bien « noté » sur ces critères lors de la sélection des offres qu'il pourra être comptabilisé sur cette catégorie.

Cette catégorie est en attente d'une clarification juridique et technique notamment pour en définir les contours (notion de performances en matière de protection de l'environnement, d'approvisionnement direct...) ainsi que son mode d'utilisation.

## **Les produits « équivalents »**

L'appréciation de « l'équivalence » relève du pouvoir adjudicateur (acheteur) et repose sur une analyse au cas par cas, à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur, conformément au code de la commande publique (CCP), sauf pour les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 pour lesquels l'équivalence doit être certifiée par un organisme indépendant accrédité. **L'équivalence fait référence aux produits bénéficiant des signes, mentions, écolabels ou certifications mentionnés ci-avant.**



### Les catégories de produit n'entrant pas dans le décompte des 50%

#### Projets Alimentaires de Territoire (PAT)

La Loi n°2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt introduit les PAT. Ce sont des projets collectifs qui visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs, à développer l'agriculture durable sur les territoires et la qualité de l'alimentation. Ils constituent donc un outil d'accompagnement pour l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim. Pour autant, il n'existe pas une identification officielle sous de forme de labellisation de produits agricoles issus de PAT. Ces produits n'entrent pas dans le décompte de l'objectif de 50% de produits durables et de qualité, sauf s'ils répondent aux différentes catégories listées ci-dessus.

#### Produits locaux et produits de proximité

Le caractère « local » ou « de proximité » d'un produit ne répond pas à une définition officielle et la préférence géographique (« localisme ») est interdite dans le code de la commande publique. Les produits « locaux » ou « de proximité » n'entrent pas dans le décompte des 50 % de produits durables et de qualité sauf s'ils répondent aux différentes catégories listées ci-dessus.

Envoyé en préfecture le 05/06/2023

Reçu en préfecture le 05/06/2023

Publié le 05/06/2023



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

Pour prendre en compte les contraintes locales dans les territoires d'outre-mer, les seuils « 50 % de produits durables et de qualité » « et « 20% de produits biologiques » sont adaptés de façon progressive dans le temps et une différenciation est faite selon les territoires, avec à terme une convergence pour tous aux mêmes niveaux qu'en métropole.

	2022-2025		2026-2029		à partir du 1er janvier 2030	
	% EGAlim	dont % Bio	% EGAlim	dont % Bio	% EGAlim	dont % Bio
Guadeloupe						
Guyane						
Martinique	20%	5%	35%	10%	50%	20%
La Réunion						
Saint-Martin						

	2022-2025		2026-2029		2030-2034		à partir du 1er janvier 2035	
	% EGAlim	dont % Bio	% EGAlim	dont % Bio	% EGAlim	dont % Bio	% EGAlim	dont % Bio
Mayotte	5%	2%	15%	5%	30%	10%	50%	20%

	2022-2029		à partir du 1er janvier 2030	
	% EGAlim	dont % Bio	% EGAlim	dont % Bio
Saint-Pierre-et-Miquelon	30%	10%	50%	20%

Envoyé en préfecture le 05/06/2023

Reçu en préfecture le 05/06/2023

Publié le 05/06/2023

Breiser  
Levrault

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







EXTRAIT

Du registre des délibérations du conseil municipal

\*\*\*\*\*

Année 2023

Séance du 30 mai

Service Urbanisme et  
Foncier

N°8

Objet :

Courbons – Le  
Moulin – Division  
en volumes

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

Conseillers présents :

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

Étaient représentées :

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

Était absent :

FATIO Léon

Est nommé secrétaire de séance : ESTEVE Matthieu

\*\*\*\*\*

Madame Nadine VOLLAIRE, adjointe au maire, rapporte à l'assemblée ce qui suit :

VU le code des collectivités territoriales ;

VU le code général de la propriété des personnes publiques, notamment les articles L.3111-1 et L.2122-4 ;

VU l'état descriptif de division (EDD) en volumes établi par Monsieur Guillaume CARLAVAN, géomètre expert, le 7 avril 2023 annexé à la présente ;

CONSIDÉRANT que la commune de Digne-les-Bains est propriétaire de l'ancien moulin médiéval de Courbons sis 7 Montée Grimaldi qui est imbriqué dans une propriété privée appartenant à Madame Marie-Clotilde BLANC.

CONSIDÉRANT que pour protéger et sécuriser juridiquement ce patrimoine, il convient d'approuver les termes de l'état descriptif de division établi sous le numéro 22-090-EDDV le 7 avril 2023, par Monsieur Guillaume CARLAVAN, géomètre expert.

CONSIDÉRANT que l'assiette de cet immeuble fait l'objet d'une division en volumes en raison de l'imbrication et de la superposition des différents éléments constituant cet immeuble. L'assiette de cet immeuble sera divisée en deux volumes :

- Volume 1 : ancien moulin à huile + tréfonds
- Volume 2 : appartement +espace aérien

CONSIDÉRANT que cet EDD en volumes crée une servitude de passage, pour l'accès au moulin.

CONSIDÉRANT que les frais notariés seront supportés par la commune de Digne-les-Bains.

Au vu de ces éléments, il vous est proposé :

- d'approuver la division en volumes de l'immeuble parcelle cadastrée section O n°746 sis 7 Montée Grimaldi – Courbons, conformément à l'état descriptif de division établi sous le numéro 22-090-EDDV le 7 avril 2023, par Monsieur Guillaume CARLAVAN, géomètre expert et annexé à la présente.
- d'autoriser Madame le maire ou son représentant à signer l'état descriptif de division en volumes susvisé, l'acte authentique et tous les documents afférents à ce dossier.

Après avoir entendu l'exposé qui précède,

Après en avoir délibéré,

*Le conseil municipal,*

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

- **APPROUVE** la division en volumes de l'immeuble parcelle cadastrée section O n°746 sis 7 Montée Grimaldi – Courbons, conformément à l'état descriptif de division établi sous le numéro 22-090-EDDV le 7 avril 2023, par Monsieur Guillaume CARLAVAN, géomètre expert et annexé à la présente.

- **AUTORISE** Madame le maire ou son représentant à signer l'état descriptif de division en volumes susvisé, l'acte authentique et tous les documents afférents à ce dossier.

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



VOLLAIRE Nadine

Le secrétaire de séance

ESTEVE Matthieu

Département des Alpes de Haute Provence  
**Commune de DIGNE-LES-BAINS**  
 Section O - Lieu-dit " Coubons "

**ÉTAT DESCRIPTIF DE DIVISION EN VOLUMES**

**VUE EN PLAN de la parcelle O n°746 au niveau R+0**

ÉTAT PARCELLAIRE

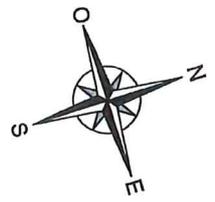
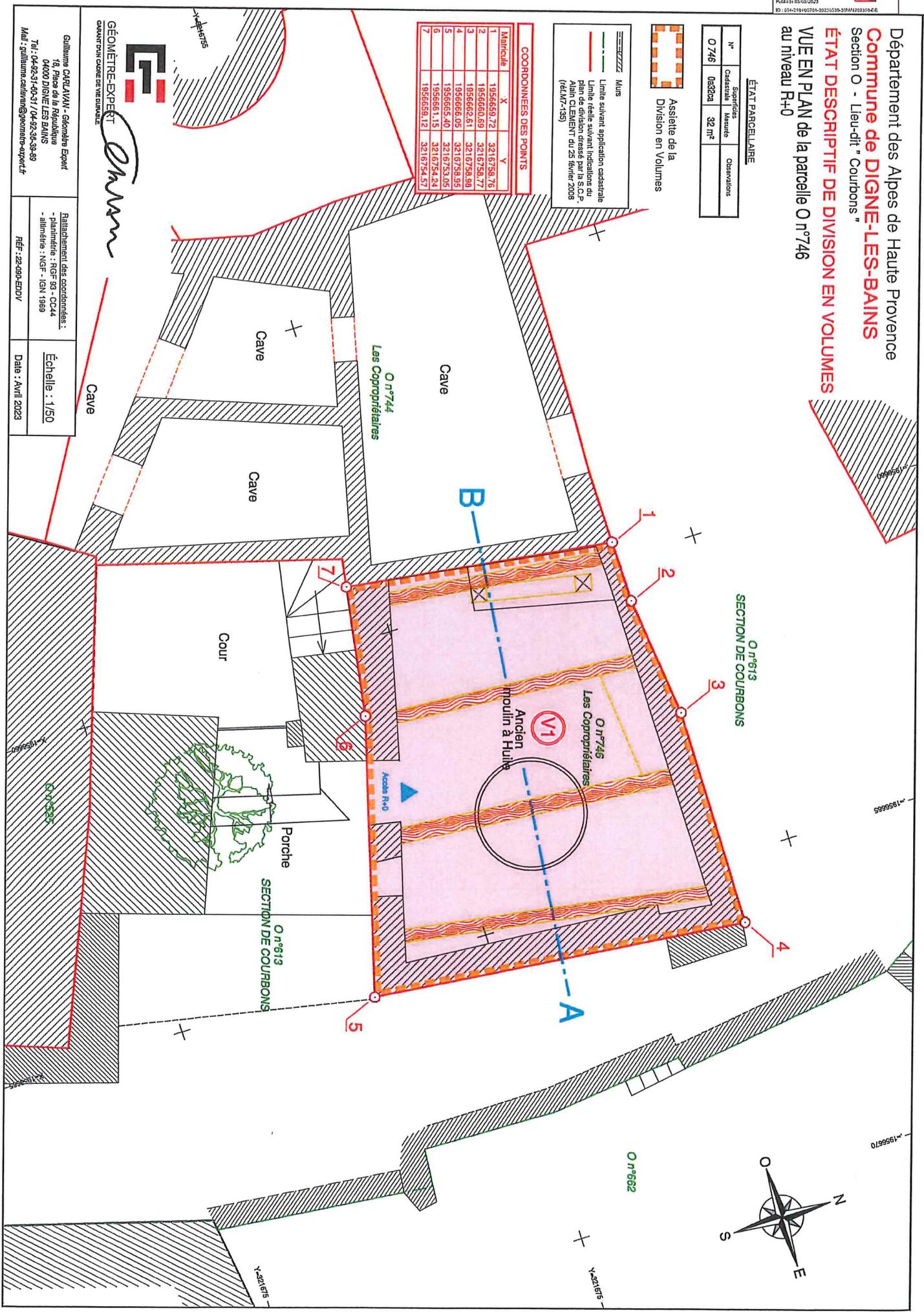
N°	Superficie Cadastre	Superficie Mesure	Observations
0 746	0622ca	32 m²	



Murs  
 Limite suivant application cadastrale  
 Limite réelle suivant indications du plan de division dressé par la S.C.P. Alain CLEMENY au 25 février 2008 (tel.04-92-34-39)

COORDONNÉES DES POINTS

Matricule	X	Y
1	1956658,721	3216758,76
2	1956660,591	3216758,77
3	1956662,51	3216758,98
4	1956666,05	3216758,95
5	1956665,401	3216753,05
6	1956661,15	3216754,24
7	1956659,12	3216754,57



**GEOMETRE-EXPERT**  
 CHEVALIER DU CADRE DE TENDONVILLE

*Guillaume*

Guillaume CARLVMAN - Géomètre Expert  
 18, Place de la République  
 04000 DIGNE-LES-BAINS  
 Tél. : 04-92-34-39-31 / 04-92-34-39-89  
 Mail : guillaume.carlvm@geometre-expert.fr

Rattachement des coordonnées :  
 - planimétrie : RGF 99 - CC44  
 - altimétrie : NNF - IGN 1989

Échelle : 1/50  
 Date : Avril 2023

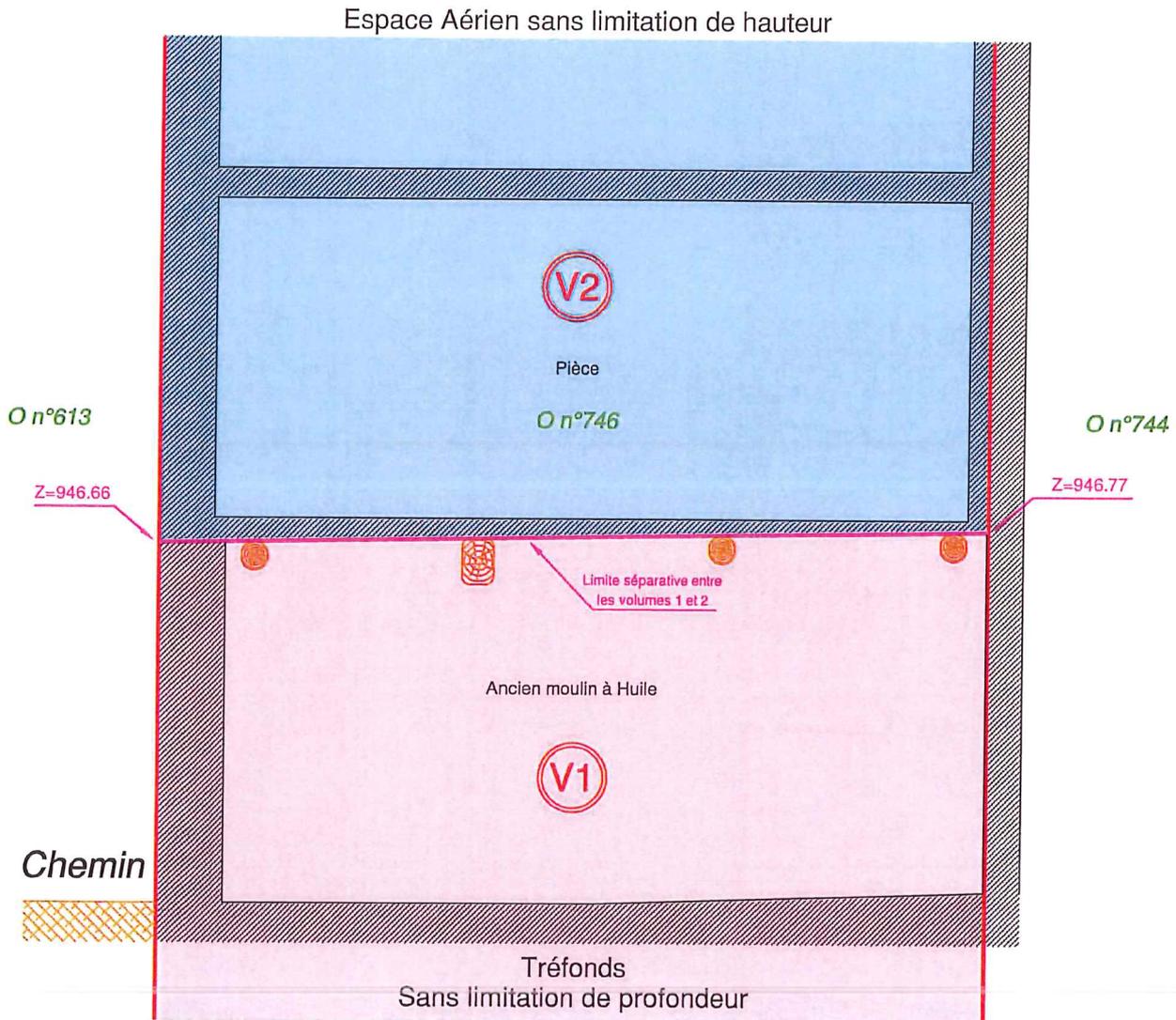
Département des Alpes de Haute Provence

**Commune de DIGNE-LES-BAINS**

Section O - Lieu-dit " Courbons "

**ÉTAT DESCRIPTIF DE DIVISION EN VOLUMES**

VUE EN COUPES de la parcelle O n°746



**GÉOMÈTRE-EXPERT**  
 GARANT D'UN CADRE DE VIE DURABLE

*Guillaume Carlván*

— Limite réelle suivant indications du plan de division dressé par la S.C.P. Alain CLEMENT du 25 février 2008 (réf.M7-135)



Guillaume CARLAVAN - Géomètre Expert 18, Place de la République 04000 DIGNE LES BAINS Tel : 04-92-31-60-31 / 04-92-36-39-89 Mail : guillaume.carlván@geometre-expert.fr	Rattachement des coordonnées : - planimétrie : RGF 93 - CC44 - altimétrie : NGF - IGN 1969	Échelle : 1/50
	RÉF : 22-090-EDDV	Date : Avril 2023

**EXTRAIT**  
Du registre des délibérations du conseil municipal

\*\*\*\*\*

Année 2023

Séance du 30 mai

Service Urbanisme et  
Foncier

N°9

Objet :

Le Grand Justin  
Nord –  
Convention de  
servitude de  
passage avec  
Enedis

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

**Conseillers présents :**

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

**Etaient représentées :**

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

**Était absent :**

FATIO Léon

Est nommé secrétaire de séance : ESTEVE Matthieu

\*\*\*\*\*

Madame Nadine VOLLAIRE, adjointe au maire, rapporte à l'assemblée ce qui suit :

Le 13 avril 2023, l'entreprise PIQU'EEC nous informe qu'elle est chargée par ENEDIS, dans le cadre de l'amélioration de la qualité de desserte et d'alimentation du réseau électrique de distribution publique, de réaliser une canalisation souterraine sise Le Grand Justin Nord à Digne-les-Bains.

La parcelle communale ainsi concernée pour la mise en œuvre du projet est la suivante :

Commune	Section	Numéro de parcelle	Quartier
DIGNE-LES-BAINS	AN	763	LE GRAND JUSTIN NORD

Les travaux consistent à mettre en place dans une bande de 1 mètre de large, une canalisation souterraine sur une longueur totale d'environ 2,5 mètres, ainsi que ses accessoires.

Étant précisé que ENEDIS prend à sa charge les formalités d'enregistrement et les frais y afférents.

Il y a donc lieu d'établir des conventions de servitude de passage.

En conséquence, il vous est proposé :

- d'approuver la convention de servitude de passage entre la Commune de Digne-les-Bains et ENEDIS sur la parcelle ci-dessus désignée.
- d'autoriser Madame le maire ou son représentant à signer toute pièce nécessaire à l'exécution de cette convention.

Après avoir entendu l'exposé qui précède,

Après en avoir délibéré,

*Le conseil municipal,*

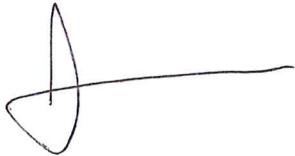
**À L'UNANIMITÉ** des membres présents et représentés

- **APPROUVE** la convention de servitude de passage entre la Commune de Digne-les-Bains et ENEDIS sur la parcelle ci-dessus désignée.
- **AUTORISE** Madame le maire ou son représentant à signer toute pièce nécessaire à l'exécution de cette convention.

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

  
VOLLAIRE Nadine

Le secrétaire de séance

  
ESTEVE Matthieu



## CONVENTION DE SERVITUDES

Commune de : Digne-les-Bains

Département : ALPES DE HAUTE PROVENCE

Une ligne électrique souterraine : 400 Volts

N° d'affaire Enedis : DC25/041551 CMA Mr DEBONO poste Riviere Digne les b

Chargé d'affaire Enedis : LAVENU Cédric

### Entre les soussignés :

**Enedis**, SA à directoire et à conseil de surveillance au capital de 270 037 000 € euros, dont le siège social est Tour Enedis 34 place des Corolles, 92079 PARIS LA DEFENSE Cedex, immatriculée au RCS de Nanterre sous le numéro 444 608 442- TVA intracommunautaire FR 66444608442, représentée par Le Directeur Régional ENEDIS Provence Alpes du Sud, Monsieur Cedric Boissier, 445 rue André Ampère, CS 40426, 13591 AIX EN PROVENCE, dûment habilité à cet effet,

désignée ci-après par " Enedis "

d'une part,

Et

Nom \*: **COMMUNE DE DIGNE LES BAINS** représenté(e) par son (sa) ....., ayant reçu tous pouvoirs à l'effet des présentes par décision du Conseil ..... en date du .....

Demeurant à : **HOTEL DE VILLE 1 BD MARTIN BRET, 04000 DIGNE-LES-BAINS**

Téléphone : .....

Né(e) à :

Agissant en qualité **Propriétaire** des bâtiments et terrains ci-après indiqués

(\* ) Si le propriétaire est une société, une association, un GFA, indiquer la société, l'association, représentée par M ou Mme suivi de l'adresse de la société ou association.

(\* ) Si le propriétaire est une commune ou un département, indiquer « représenté(e) par son Maire ou son président ayant reçu tous pouvoirs à l'effet des présentes par décision du Conseil Municipal ou du Conseil Général en date du....

désigné ci-après par « le propriétaire »

d'autre part,

Envoyé en préfecture le 05/06/2023  
Reçu en préfecture le 05/06/2023  
Publié le 05/06/2023  
ID : 004-210400701-20230530-30MAI202309-DE

Convention ASD06 - V07

### Il a été exposé ce qui suit :

Le propriétaire déclare que la parcelle ci-après lui appartient :

Commune	Prefixe	Section	Numéro de parcelle	Lieux-dits	Nature éventuelle des sols et cultures (Cultures légumières, prairies, pacage, bois, forêt ...)
Digne-les-Bains		AN	0763	LE GRAND JUSTIN NORD ,	

Le propriétaire déclare en outre, conformément aux articles R.323-1 à D.323-16 du Code de l'Energie, que la parcelle, ci-dessus désignée est actuellement (\*) :

- non exploitée(s)
- exploitée(s) par-lui même .....
- exploitée(s) par .....

qui sera indemnisé directement par Enedis en vertu desdits articles s'il l'exploite lors de la construction de la(les) lignes électrique(s) souterraine(s). Si à cette date ce dernier a abandonné l'exploitation, l'indemnité sera payée à son successeur.

(\* ne concerne que les parcelles boisées ou forestières et les terrains agricoles)

Les parties, vu les droits conférés aux concessionnaires des ouvrages de distribution d'électricité par les articles L.323-4 à L.323-9 et les articles R.323-1 à D.323-16 du Code de l'Energie, vu le décret n° 67-886 du 6 octobre 1967, vu les protocoles d'accord conclus entre la profession agricole et Enedis et à titre de reconnaissance de ces droits, sont convenues de ce qui suit :

#### ARTICLE 1 - Droits de servitudes consentis à Enedis

Après avoir pris connaissance du tracé des ouvrages, mentionnés ci-dessous, sur la parcelle, ci-dessus désignée, le propriétaire reconnaît à Enedis, que cette propriété soit close ou non, bâtie ou non, les droits suivants :

1.1/ Etablir à demeure dans une bande de 1 m de large, 1 canalisation(s) souterraine(s) sur une longueur totale d'environ 2.5 mètres ainsi que ses accessoires.

1.2/ Etablir si besoin des bornes de repérage.

1.3/ Sans coffret

1.4/ Effectuer l'élagage, l'enlèvement, l'abattage ou le dessouchage de toutes plantations, branches ou arbres, qui se trouvant à proximité de l'emplacement des ouvrages, gênent leur pose ou pourraient par leur mouvement, chute ou croissance occasionner des dommages aux ouvrages, étant précisé que Enedis pourra confier ces travaux au propriétaire, si ce dernier le demande et s'engage à respecter la réglementation en vigueur.

1.5/ Utiliser les ouvrages désignés ci-dessus et réaliser toutes les opérations nécessaires pour les besoins du service public de la distribution d'électricité (renforcement, raccordement, etc).

Par voie de conséquence, Enedis pourra faire pénétrer sur la propriété ses agents ou ceux des entrepreneurs dûment accrédités par lui en vue de la construction, la surveillance, l'entretien, la réparation, le remplacement et la rénovation des ouvrages ainsi établis.

Enedis veille à laisser la (les) parcelles concernée(s) dans un état similaire à celui qui existait avant son (ses) intervention(s) au titre des présentes.

Le propriétaire sera préalablement averti des interventions, sauf en cas d'urgence.

#### ARTICLE 2 - Droits et obligations du propriétaire

2.1/ Le propriétaire conserve la propriété et la jouissance des parcelles.

Le propriétaire s'interdit toutefois, dans l'emprise des ouvrages définis à l'article 1er, de faire aucune modification du profil des