



**EXTRAIT DU REGISTRE DES DÉLIBÉRATIONS
DU CONSEIL MUNICIPAL
SÉANCE DU 05 JUIN 2026**

NOMBRE DE MEMBRES

Afférents au Conseil Municipal : 39

En exercice : 39

Ayant pris part à la délibération : 39

Mis en ligne le : 11/06/2026

L'an deux-mille vingt-six et le cinq du mois de juin à 18h30, le Conseil Municipal de la Ville de VITROLLES a été assemblé au lieu habituel de ses séances, sur la convocation qui lui a été adressée par le Maire, conformément aux articles L 2121.10 à L 2121.12 du Code Général des Collectivités Territoriales, sous la présidence de M. GACHON Loïc, Maire.

Présents : M. GACHON - M. AMAR - Mme ATTAF - M. ROBERT - M. MERSALI -
Mme CUIILLIERE - M. IZACARD - Mme MIGLIOR - M. PIQUET - Mme ROVARINO - M. SAURA -
M. SAHRAOUI - Mme NERSESSIAN - Mme RAFIA - Mme BERTHOLLAZ - M. RUFFIN -
Mme CHAUVIN - Mme MARTINEZ - M. BENIHYA - M. SOW - Mme CHABROL - Mme BIRON -
M. GUARDADO - M. MENGEAUD - Mme MORO - Mme MERAKCHI - M. HANACHI - M. COPPENS -
M. WAHARTE - M. GAUDE - Mme DEMOLON - M. BRAVI - Mme GIRAUD - Mme RAPETTO - Mme
SIDOU - M. FARRUGIA - Mme NIETO

Pouvoirs : M. GACHET à M. WAHARTE - Mme CZURKA à Mme ATTAF

Absents :

Secrétaire de séance : M. COPPENS

**AVENANT N°1 AU CONTRAT DE CONCESSION DE SERVICE PUBLIC POUR LA RESTAURATION
COLLECTIVE MUNICIPALE**

N° Acte : 1.7

Délibération n°26-125



Vu la délibération n° 21-77 du 03 juin 2021 relative au contrat concession du 1^{er} septembre 2021 par lequel la Ville de Vitrolles a délégué à « GARIG », l'exploitation du service public de restauration collective municipale,

Vu le Code Général des collectivités Territoriales,

Considérant l'exploitation du service public de restauration collective municipale, dans le cadre d'un contrat de concession pour une période pouvant aller jusqu'à 7 jours avant la rentrée scolaire 2029-2030,

Considérant que le concessionnaire a formulé une demande d'augmentation exceptionnelle lors de la révision annuelle des prix prévue au contrat, après une analyse détaillée suite à la hausse alimentaire et des consommables.

Considérant que l'évolution de l'indice contractuel basé sur l'indice « cantine » a été particulièrement défavorable pour le concessionnaire au regard des crises inflationnistes liées au Covid et à la guerre en Ukraine.

R E P U B L I Q U E F R A N C A I S E

Considérant que dans la circulaire du 30/03/2022, le Premier Ministre incitait les acheteurs publics à inclure dans les formules de révision des prix au moins une référence aux indices officiels de fixation des cours mondiaux des matières premières afin de limiter l'impact financier aux délégataires.

Considérant que, sur les trois premières années d'exécution du contrat, les objectifs relatifs à l'alimentation durable n'ont pu être atteints en raison de difficultés d'approvisionnement, lesquelles étaient susceptibles de donner lieu à l'application de pénalités contractuelles.

Considérant que la collectivité souhaite accentuer la volonté de contribuer au développement et à la structuration des filières agricoles locales. En engageant une démarche d'accompagnement du concessionnaire auprès des producteurs locaux et ainsi répondre au mieux aux engagements contractuels.

Décide que le préjudice financier subi par le délégataire, résultant du contexte inflationniste, est compensé par le montant des pénalités contractuelles non mises en œuvre par le délégant.

Décide qu'il nécessaire d'actualiser la liste des satellites de restauration scolaire

Décide qu'il nécessaire d'actualiser les modifications apportées sur les modalités de livraison et de structure des repas du portage à domicile.

Propose la signature d'un avenant entre la ville et le concessionnaire locale.

LE CONSEIL MUNICIPAL,

ENTENDU l'exposé de son Président, et après en avoir délibéré, vote à l'Unanimité

AUTORISE Monsieur le Maire à signer l'avenant N°1 concernant le contrat de concession de la restauration collective municipale.

POUR EXTRAIT CONFORME
VITROLLES, le 10 juin 2026

Le Secrétaire de Séance

P. le Maire et par délégation
Le Directeur des Affaires Juridiques et
Institutionnelles

M. COPPENS



M. HABASTIDA





AVENANT N°1

ENTRE EN VIGUEUR AU 1^{er} SEPTEMBRE 2021

N°2020F001

ENTRE :

La Ville de Vitrolles, Hôtel de Ville, BP 30 102, 13143 VITROLLES

Représentée par son Maire Loïc GACHON en vertu d'une délibération du Conseil Municipal en date du 26 mai 2020 par délibération n°20-44

Ci-après désignée : « Le Concédant »

D'une part

ET :

La société GARIG, société par actions simplifiée, au capital de 100 000 euros, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés d'Aix-en-Provence sous le numéro 492 192 638, dont le siège social est chemin de Maurely à Saint Antonin sur Bayon 13 100,

Représentée par Monsieur DUBAR Gonzague, Président

Ci-après dénommée : « Le Concessionnaire »

D'autre part

Ci-après collectivement dénommées « Les Parties ».

Par un contrat de Concession de service public approuvé par le Conseil Municipal en séance du 3 juin 2021, la Ville a confié à la société GARIG, la gestion déléguée par voie de concession du service public (CSP) de la restauration collective (scolaire, périscolaire, extra-scolaire et Petite Enfance) de la Ville de VITROLLES et du Centre Communal d'Action Sociale de VITROLLES (portage à domicile).

En février 2022, dès le début de la guerre en Ukraine, la société Garig a sollicité la Ville, sur une augmentation des prix contractuels au regard des difficultés rencontrées en termes d'inflation. La Ville a demandé à Garig de formaliser et justifier cette demande revalorisation.

Dans un courrier en date du 21 juin 2024, le Concessionnaire a formulé une demande d'augmentation exceptionnelle de la quote-part des matières premières intégrées dans le bordereau des prix des repas, qui s'ajouterait à l'augmentation calculée selon la formule de révision des prix prévue au contrat. « Après une analyse détaillée, précise et factuelle des hausses alimentaires, des consommables et des produits d'entretien, les prix de vente devraient être revalorisés afin de retrouver un équilibre financier ». Cette hausse ne visait qu'à « couvrir les futures dépenses sans générer de marge, les résultats des années précédentes étant déjà perdu ».

De son côté, la Ville a procédé au calcul des pénalités relatives aux objectifs contractuels sur l'alimentation durable non-atteints par le Concessionnaire, depuis le démarrage du contrat.

Par ailleurs, au regard des objectifs contractuels non-atteints sur les approvisionnements locaux, la Ville a souhaité mettre en place une démarche proactive pour structurer et développer les filières agricoles locales.

Enfin, il est précisé et acté :

- des ouvertures et fermetures de sites de restauration
- de l'externalisation de la livraison des repas aux bénéficiaires du portage à domicile
- de la modification de la structure des repas du portage à domicile pour la période estivale (potage du soir).

Les Parties ont donc convenu de l'avenant suivant :

ARTICLE 1 : IMPREVISION

La flambée des prix de l'énergie et des denrées alimentaires entraîne d'importantes répercussions sur le contrat de concession de service public pour la restauration scolaire et municipale. L'équilibre financier du constat est alors bouleversé.

C'est dans ce contexte exceptionnel que la société Garig a sollicité une demande d'augmentation exceptionnelle de la quote-part des matières premières intégrées dans le bordereau des prix des repas.

Conformément aux recommandations de la Direction des affaires juridiques (DAJ) du Ministère de l'Économie, des Finances et de la Relance sur les marchés publics confrontés à la flambée des prix et au risque de pénurie des matières premières, les parties peuvent convenir, pour faire face à une circonstance imprévisible, d'une modification des conditions financières dans les hypothèses, conditions et limites prévues par le droit de la commande publique.

La DAJ s'appuie sur l'avis d'Assemblée générale du 15 septembre 2022 du Conseil d'État qui admet que les parties à un contrat de la commande publique puissent, dans certaines conditions et limites, procéder à une modification des clauses financières pour faire face à des circonstances imprévisibles et rappelle que le cocontractant a également droit à une indemnité sur le fondement de la théorie de l'imprévision.

La mise en œuvre de la théorie d'imprévision réunie trois conditions cumulatives à savoir :

- l'imprévisibilité ;
- l'extériorité de l'évènement aux parties du contrat ;
- le bouleversement de l'économie du contrat. Les charges extracontractuelles subies :
 - o sont appréciées par rapport à l'exécution du marché au coût estimé initialement pour des conditions économiques normales.
 - o sont déterminées au cas par cas, au vu de justifications comptable fournies par l'entreprise à l'acheteur.

S'il n'est nullement remis en cause le fait que la hausse exceptionnelle du pétrole, du gaz et de certaines matières premières, constatée depuis la fin du premier trimestre 2021 et dont l'ampleur a été accentuée par la guerre en Ukraine, revêt sans équivoque deux des trois conditions nécessaires à la mise en œuvre de la théorie de l'imprévision, à savoir l'imprévisibilité et l'extériorité de l'évènement aux parties du contrat, la troisième et dernière condition cumulative concernant le bouleversement de l'économie du contrat doit être,

selon les termes rappelés « analysée au cas par cas, en tenant compte des spécificités du secteur économique et des justifications apportées par l'entreprise ».

Le Concessionnaire a transmis les justificatifs attendus afin de justifier sa demande d'indemnisation au titre des hausses alimentaires, des consommables et des produits d'entretien subies.

N.B. Les modifications convenues relèvent des articles L 3135-1, 3° et 5° ainsi que de l'article R 3135-5 du CCP (circonstances imprévisibles et modifications non substantielles). Celles-ci ne modifient ni la nature, ni l'objet, ni l'équilibre global du contrat.

ARTICLE 2 : ANALYSE DE L'AUGMENTATION DES PRIX

2.1 La requête formulée par le Concessionnaire

La requête formulée par le Concessionnaire en juin 2024 visait à appliquer sur le bordereau des prix de l'année 2024-2025, en sus de la révision des prix (+2.41%), un « coefficient multiplicateur » de +28% sur la quote-part liée aux dépenses alimentaires.

Cette proposition conduisait à une augmentation de l'ordre de 280 K€ HT pour l'année 2024-2025.

Projetée sur les 5 années restantes du contrat¹, cette proposition aurait un impact financier cumulé de l'ordre de **1.4 millions d'euros HT** (280 K€ x 5).

2.2 Evolution des indices de révision des prix contractuelle sur les 4 premières années

La formule de révision des prix contractuelle, basée sur un indice « Cantines », a été défavorable pour Garig au regard de la crise inflationniste.

En effet, l'application de la formule de révision des prix contractuelle a généré les % d'évolution suivants :

- Année 2022-2023 : + 5.06 %
- Année 2023-2024 : + 2.31 %
- Année 2024-2025 : + 2.41%

2.3 Analyse avec un panel d'indices plus représentatifs

Dans sa circulaire du 30 mars 2022, le Premier Ministre incitait les acheteurs publics à inclure dans les formules de révision des prix au moins une référence aux indices officiels de fixation des cours mondiaux des matières premières.

La prise en compte d'indices représentatifs pour les denrées alimentaires (Indice « IPPAP² »), les coûts salariaux (Indice du coût horaire du travail - Hébergement, restauration³) et les frais d'exploitation (Indice « TCH⁴ »), mettrait en exergue un impact négatif, pour le Concessionnaire, de l'ordre **900 K€ H.T. sur les 4 premières années.**

Par ailleurs, il est à noter, qu'en réaction aux problématiques rencontrées par les sociétés de restauration au regard de la représentativité des indices pris en compte dans les formules de révision des prix, le SNRC⁵ a développé son propre Index, basé sur un panier d'une vingtaine d'indices Insee.

La prise en compte de cet Index, mettrait en exergue un impact négatif, pour le Concessionnaire, de l'ordre **700 K€ H.T. sur les 4 premières années.**

2.4 Analyse comparative des indices

¹ Le contrat, d'une durée de 8 ans, a pris effet le 1er septembre 2021 pour prendre fin 7 jours avant la rentrée scolaire 2029 - 2030.

² Indice mensuel des prix agricoles à la production

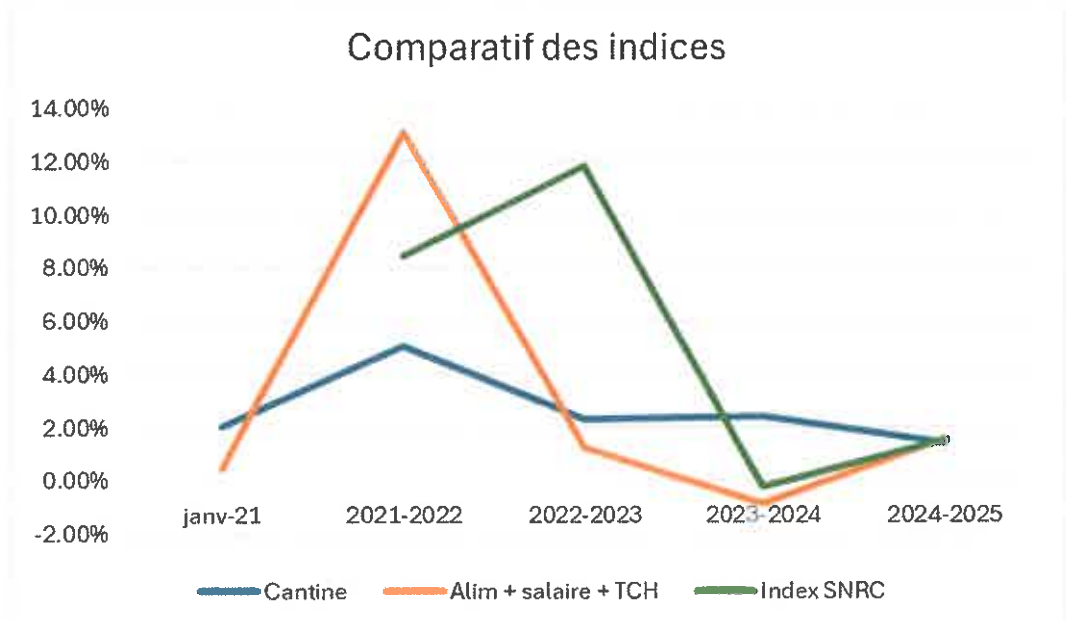
³ Indice mensuel du coût horaire du travail révisé - Salaires et charges - Tous salariés - Hébergement, restauration (NAF rév. 2 sections I) - Base 100 en décembre 2008 - Identifiant 001565191

⁴ Indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Transports, communications et hôtellerie

⁵ Syndicat National de la Restauration collective

L'analyse comparative des évolutions de ces trois approches indiciaires démontrent que les courbes tendent à se rejoindre en Année 4 et ont même retrouvé, peu ou prou, les niveaux de la période qui précède la guerre en Ukraine.

	janv-21	2021-2022	2022-2023	2023-2024	2024-2025
Cantine	2.01%	5.06%	2.32%	2.41%	1.41%
Alim + salaire + TCH	0.42%	13.08%	1.25%	-0.86%	1.57%
Index SNRC		8.41%	11.82%	-0.25%	1.50%



En d'autres termes, certes les trois typologies d'approches indiciaires ont connu des trajectoires différentes. Cela a manifestement généré des impacts négatifs pour le Concessionnaire sur les 4 premières années du contrat.

2.5 Conclusion

En conclusion, cette analyse démontre que la requête formulée par le Concessionnaire n'est pas recevable.

En revanche, il est manifeste que le Concessionnaire a subi un impact économique négatif que la Ville estime à 880 K€ H.T, sur les quatre premières années du contrat.

ARTICLE 3 : NON-ATTEINTE DES OBJECTIFS SUR L'ALIMENTATION DURABLE

Depuis le démarrage du contrat (1^{er} septembre 2021), le Concessionnaire n'a pas atteint ses engagements contractuels au titre des achats « durables ».

L'application stricte du contrat conduirait au versement des pénalités suivantes :

- Année 2021-2022 : 371016 €
- Année 2022-2023 : 221363 €
- Année 2023-2024 : 196857 €
- Année 2024-2025 : 82010 €

Soit un total de 871246 €.

La non-atteinte des objectifs s'explique notamment par les éléments suivants :

- En début de contrat, il y a eu des problématiques d'approvisionnement en produits bio ou Sigo, du fait de la guerre en Ukraine, de la grippe aviaire et des tensions sur la filière bovine.

- Par ailleurs, la Volaille Label Rouge ne peut être achetée localement car la charte L214 relative au bien-être animal n'est respectée dans aucun abattoir dans le sud de la France.
- Les conditions météorologiques ont affecté les cultures biologiques françaises et les filières agricoles locales, notamment sur l'année 2023.
- Concernant les achats locaux, de nombreux producteurs n'ont pas pu répondre favorablement aux sollicitations du Concessionnaire, car les volumes nécessaires à la production journalière de la cuisine centrale sont trop importants pour eux.
- Outre les problématiques de volumétries, les producteurs locaux sont également contraints par des problématiques liées à la logistique.
- De plus, la restauration collective n'est pas une priorité pour eux car ils privilégient une valorisation de leurs produits sur les marchés de producteurs et la vente directe.

ARTICLE 4 : INCIDENCES FINANCIERES

Au vu des éléments décrits ci-avant, les parties décident d'une part :

- Pour Garig, de renoncer à toute demande relative à une compensation au titre de l'inflation subie depuis le début du contrat.
- Pour la Ville, de ne pas appliquer les pénalités relatives aux objectifs contractuels sur l'alimentation durable non-atteints par le Concessionnaire, sur les quatre premières années du contrat, considérant que le « manque à gagner » de Garig couvrirait peu ou prou le montant de ces pénalités.

ARTICLE 5 : MODIFICATION DE L'ARTICLE 49 SUR LES PENALITES

Au vu des différentes contraintes sur les approvisionnements décrites ci-avant, les parties décident de modifier l'article 49 du contrat, relatif aux pénalités.

La sanction encourue pour le « Non-respect des engagements annuels sur l'alimentation durable (Bio, Local, Labels) »

- Initialement basée sur : « 10 000 € par % manquant sur le Bio, par % manquant sur le local et par % manquant sur les labels »
- Est remplacée par : « 10 000 € par % manquant en cumulé sur le Bio, le local et les labels »

ARTICLE 6 : DEVELOPPEMENT DES FILIERES AGRICOLES LOCALES

La Ville a toujours la volonté de maîtriser chaque maillon de la chaîne de valeur "de la fourche à la fourchette", de contribuer au développement et à la structuration de filières agricoles locales.

C'est pourquoi, une démarche a été initiée, sous son impulsion, dès la rentrée scolaire 2025-2026, par le Concessionnaire auprès des producteurs locaux pour structurer et développer les filières agricoles locales.

Les actions ciblées sont, notamment :

- Rencontre les producteurs locaux (et la Chambre d'agriculture)
- Identification des produits disponibles sur le territoire et des besoins de la cuisine centrale
- Mise en cohérence de l'offre et de la demande
- Contractualisation des engagements du Concessionnaire auprès des producteurs locaux
- Suivis réguliers des engagements pris
- Table ronde annuelle
- .../...

Par ailleurs, la Ville s'est engagée, en 2026, avec l'appui du Concessionnaire, dans la démarche de la certification Ecocert En Cuisine de Niveau 1.

Aussi, les parties ont décidé de modifier la base contractuelle des 150 km autour de la cuisine centrale de Vitrolles pour caractériser les approvisionnements locaux.

C'est la définition du référentiel Ecocert qui est retenu, à savoir « Un produit local est un produit qui a poussé, qui a été élevé, qui a été transformé/distribué dans l'ancienne région administrative de l'établissement et/ou dans les départements limitrophes à cette région.»

De plus, les parties ont également décidé d'intégrer « les circuits courts », visant à limiter les intermédiaires entre le producteur agricole et le consommateur final, dans les critères caractérisant les approvisionnements locaux.

ARTICLE 7 : Mise à jour des sites de restauration

Il est acté des fermetures et ouvertures suivantes :

- Fermetures
 - Restaurant scolaire CEZANNE (juillet 2022)
 - Restaurant scolaire GAUGUIN (juillet 2023)
 - Restaurant scolaire LES VIGNETTES (juillet 2023)
 - Restaurant scolaire PERGAUD (mai 2024)
- Ouvertures (annexe 6.1 inventaire contrat 2020F001)
 - Restaurant scolaire A. SYLVESTRE (Juillet 2023)
 - Restaurant scolaire R. BADINTER (mai 2024)

N.B. Il convient de préciser que cette mise à jour des sites n'a pas d'incidence financière.

ARTICLE 8 : EXTERNALISATION DE LA LIVRAISON DES REPAS DU PORTAGE A DOMICILE

Le CCAS a externalisé la livraison du portage à domicile à un prestataire extérieur (La Poste). Aussi, il convient de modifier la grille de répartition des charges (Annexe 10 du contrat) en ce qui concerne la définition des « règles d'hygiène et sécurité du personnel » qui ne relèvent plus de la responsabilité du Délégué.

Cette modification n'entraîne aucune incidence financière.

L'annexe 10 modifiée est jointe au présent avenant.

ARTICLE 9 : MODIFICATION DE LA STRUCTURE DES REPAS DU PORTAGE A DOMICILE

A l'article 21.9 du contrat, il est précisé, dans la structure des repas du portage à domicile, la fourniture d'un potage sur le soir.

Il s'avère que cette prestation n'est pas adaptée pour les périodes estivales. Aussi, le potage du soir, pour ces périodes, est remplacé par une « entrée froide » à base de légumes.

Cette modification n'entraîne aucune incidence financière.

ARTICLE 10 : DUREE DE L'AVENANT

Le présent avenant est conclu entre les Parties pour la durée restant à courir du contrat.

Il prend effet et devient exécutoire dès sa notification, intervenue postérieurement à sa transmission au représentant de l'État.

Avenant N°1

**Annexe 10 - Répartition des charges -
Cuisine centrale - Vitrolles**

	Délegataire	Délégué
Organisation, fabrication, production, livraison		
Gestion et organisation	X	
Elaboration des menus	X	
Fabrication des repas	X	
Livraison des repas	X	
Véhicules de transport	X	
Dossier d'agrément (y compris la transmission d'une copie au Délégué)	X	
Personnel		
Formation du personnel	X	
Visites médicales	X	
Linge et tenues du personnel	X	
Règles hygiène et sécurité du personnel	X	
Hygiène		
Contrôle hygiène	X	
Gestion et évacuation des déchets	X	
Lutte contre les nuisibles	X	
Assurances		
Assurances exploitation	X	
Assurances locaux	X	X
Taxes et impôts		
Taxe enlèvement des ordures ménagères	X	
Taxe foncière	X	
C.E.T.	X	
Consommables		
Eau	X	
Electricité	X	
Gaz	X	
Fournisseur RTC/IP/GSM pour centrale anti intrusion	X	
Accès internet	X	
Téléphone	X	

Annexe 10 - Répartition des charges - Cuisine centrale - Vitrolles

	Déléataire	Délégant
Organisation, fabrication, production, livraison		
Contrôles techniques obligatoires par un organisme agréé		
Electricité + éclairage de sécurité (annuel)	X	
Système de sécurité incendie (SSI) (tous les 3 ans)	X	
Equipements/Matériels/Mobiliers	X	
D T A (amiante)	X	
DAT (diagnostic avant travaux)	X	
D P E (énergie)	X	
Dépannages, réparations, maintenance		
Nettoyage couvertures / Terrasses	X	
Maintenance des matériels et équipements de cuisine	X	
Maintenance des installations thermiques (production, centrales de traitement d'air, distribution, diffusion)	X	
Maintenance des installations de ventilation (VMC et CTA), y compris nettoyage des bouches et filtres	X	
Electricité suite aux non conformités relevées lors des contrôles annuels	X	
Electricité : menues réparations (fixation d'appareils etc...) et Remplacement lampes	X	
Test de fonctionnement du groupe électrogène Périodicité réglementaire	X	
Eclairage de sécurité (contrôle hebdo et mensuel)	X	
SSI - Détection et alarme incendie	X	
Extincteurs	X	
Ascenseur – monte charge	X	
Entretien réseaux d'eau usées, bacs à graisse	X	
Pompe de relevage E.U	X	
Plomberie, sanitaire : Réseaux	X	
Plomberie, sanitaire : Appareils, robinetterie	X	
Eau chaude sanitaire	X	
Prévention contre la prolifération des légionelles	X	
Désenfumages	X	
Contrôle d'accès	X	
Alarme intrusion (centrale, détecteurs, sirène,...)	X	
Vidéo surveillance sans enregistrement	X	
Mobiliers intérieurs	X	
Télévision : Antenne / distribution	X	
Télévision : Terminaux	X	
Informatique : réseau de distribution	X	
Informatique : serveur et PC	X	
Téléphone combinés	X	
Téléphone autocom	X	
Autres réparations locatives (suivant décret n°87-712 du 26.08.1987)	X	
Télesurveillance, gardiennage		
Abonnement au contrat de télesurveillance, déplacement d'agent sur intrusions	X	
Pour besoins ponctuels, ou suite à effraction	X	

Annexe 10 - Répartition des charges - Cuisine centrale - Vitrolles

	Déléгатaire	Déléгат
Organisation, fabrication, production, livraison		
Gros entretien		
Travaux sur cios et couvert	X	
Travaux de désamiantage	X	
Travaux sur abords extérieurs (proches)	X	
Travaux intérieurs (Grosses réparations - rénovations) après validation du Déléгат	X	
Renouvellement des équipements		
Thermiques (convecteurs, ballons ECS,...)	X	
Electriques (luminaires, armoires,...)	X	
Anti intrusions (détecteurs, sirènes, centrale,...)	X	
De téléphonie (autocom, combinés,...)	X	
Matériels et équipement de cuisine après validation du Déléгат	X	
Petits matériels de cuisine	X	
Monte charge (Quai)	X	
Groupe électrogène	X	
Aménagements nouveaux		
Sur cios couvert	X	
A l'intérieur du bâtiment (après validation du déléгат)	X	
Création réseau gaz intérieur et conformités gaz	X	
Bornes électriques pour VL électriques	X	
Dégradations, Malveillance du fait du Déléгатaire		
Sur cios couvert	X	
Sur espaces et mobiliers extérieurs	X	
A l'intérieur du bâtiment	X	
Dégradations, Malveillance dues à un tiers		
Sur cios couvert	X	
Sur espaces et mobiliers extérieurs	X	
A l'intérieur du bâtiment	X	
Entretien des locaux		
Nettoyage, sols, murs, vitres	X	
Nettoyage parois vitrées extérieures	X	
Nettoyage des bouches de ventilation	X	
Commission de sécurité		
Préparation	X	
Présence	X	
Tenue du registre de sécurité	X	
Espaces verts extérieurs		
Entretien/onte des zones enherbées	X	
Plantations	X	
Entretien/taille/élagage des végétaux (couvre-sois, plantes grimpantes)	X	

**Annexe 10 - Répartition des charges -
Cuisine centrale - Vitrolles**

	Délegataire	Délégué
Organisation, fabrication, production, livraison Mobilier extérieurs, Mâts et bornes d'éclairage		
Nettoyage, entretien courant	X	
Réparation	X	
Portails, clôtures		
Nettoyage, entretien courant	X	
Réparation	X	
Renouvellement	X	
Déchets		
Ramassage papiers et déchets divers sur les espaces extérieurs	X	
Entretien des containers (sortie/rentrée, nettoyage)	X	

Annexe 10 - Répartition des charges - Sites de restauration - Vitrolles

	Scolaire		ALSH		Petite Enfance		CCAS - Portage à Domicile	
	Délégué(e)	Déclarant	Délégué(e)	Déclarant	Délégué(e)	Déclarant	Délégué(e)	Déclarant
Rédaction, validation, affichage des menus								
Elaboration des menus (techniques et présentation "familles")	X		X		X		X	
Validation des menus		X		X		X		X
Affichage des menus dans les restaurants		X		X		X		X
Reproduction "couleur" des menus	X		X		X		X	
Diffusion des menus y compris les éventuels changements	X		X		X		X	
Transmissibilité viande bovine et allergènes								
Transmission des informations sur la transmissibilité + origine allergènes	X		X		X		X	
Affichage des origines des viandes bovines dans les restaurants		X		X		X		X
Affichage des allergènes dans les restaurants		X		X		X		X
Livraisons								
Entreposage des livraisons dans les armoires froides	X		X		X		X	
Remise du bon de livraison	X		X		X		X	
Livraison du pain inclus dans le repas pour le CCAS	X		X		X		X	
Contrôle à réception (par les usagers pour le portage)		X		X		X		X
Organisation du service								
Dressage sur assiette, découpes, mise en valeur des plats, découpe du pain		X		X		X		X
Remise en température des plats		X		X		X		X
Distribution des repas		X		X		X		X
Acheminement des repas sur les tables		X		X		X		X
Surveillance des usagers		X		X		X		X
Débarassage des tables et nettoyage des salles et sanitaires		X		X		X		X
Lavage de la vaisselle		X		X		X		X
Consommatives divers								
Services tables (repas et goûters)	X		X		X		X	
Produits d'entretien et lessiviels, sel adoucisseur, matériels de nettoyage, consommables (offices, salles à manger, sanitaires) (y compris sacs poubelles)...	X		X		X		X	
Kits visiteurs	X		X		X		X	
Entretien, réparation, maintenance, alarmes								
Bacs à graisses	X		X		X		X	
Maintenance, entretien, réparation des matériels et équipements des offices, les salles de restaurant y compris fontaines à eau	X		X		X		X	
Maintenance, entretien, réparation des matériels et équipements micro-ondes et réfrigérateur des PAI	X		X		X		X	
Hottes d'extraction : conduits et motorisation	X		X		X		X	
Remplacement des ampoules et tubes fluorescents (office, salle, sanitaire)	X		X		X		X	
Lutte contre les nuisibles	X		X		X		X	
Matériel intérieur, renouvellement								
Mise à disposition initiale du petit matériel de cuisine, verrerie, vaisselle, plateau, bacs gastronomes ...		X		X		X		X
Achat et renouvellement du petit matériel de cuisine, verrerie, vaisselle, plateau, bacs gastronomes ...		X		X		X		X
Achat et renouvellement des bacs gastronomes en cas de livraison avec ces contenants	X		X		X		X	
Travaux de mise en conformité		X		X		X		X
Mise aux normes des équipements		X		X		X		X
Renouvellement de tous les équipements dans les offices et les salles de restaurant (filtres pour hottes d'extraction, fontaines à eau)	X		X		X		X	
Renouvellement des micro-ondes et réfrigérateurs des PAI, ballons d'eau chaude	X		X		X		X	
Renouvellement du mobilier (tables et chaises) dans les salles de restaurant		X		X		X		X
Renouvellement des biens immobiliers (gros œuvre, clos couvert)		X		X		X		X
Renouvellement des biens immobiliers (second œuvre)		X		X		X		X
Nettoyage								
Nettoyage et entretien courant des locaux (y compris sanitaires, portes intérieures, murs et plafonds, abords immédiats, vitres intérieures et extérieures, éclairages, rideaux, siéges de sols, hottes...)		X		X		X		X
Gestion et évacuation des déchets		X		X		X		X
Hygiène								
Rédaction, mise en place et Responsabilité des Plans de Maitrise Sanitaires	X		X		X		X	
Application des règles d'hygiène définies par le Délégué(e)		X		X		X		X
Contrôle de l'application des règles d'hygiène		X		X		X		X
Livraison des plats témoins (contenants et contenu)	X		X		X		X	
Livraison d'un repas témoin au CCAS		X		X		X		X
Protocoles de conservation des plats témoins		X		X		X		X
Conservation des plats témoins sur les sites suivant les protocoles du Délégué(e)		X		X		X		X
Contrôles hygiène (obligation de moyens selon annexe contractuelle)	X		X		X		X	
Centrales de désinfection des fruits et légumes (installations, renouvellement...)	X		X		X		X	
Personnel								
Gestion et organisation du personnel		X		X		X		X
Formation du personnel	X		X		X		X	
Visites médicales		X		X		X		X
Linge et tenues du personnel		X		X		X		X
Consommables hygiène: charottes, gants, masques	X		X		X		X	
Règles hygiène et sécurité du personnel		X		X		X		X
Visites régulières de la diététicienne/qualificatrice sur les sites	X		X		X		X	
Fluides, énergie, chauffage								
Fluides, énergie chauffage		X		X		X		X
Téléphone et internet - sites		X		X		X		X
Téléphone et internet local "mairie"		X		X		X		X
Télesurveillance alarmes		X		X		X		X
Animations et actions pédagogiques								
Programme d'animations et actions pédagogiques	X		X		X		X	

Annexe 10 - Répartition des charges - Sites de restauration - Vitrolles

	Scolaire		ALSH		Petite Enfance		CCAS - Portage à Domicile	
	Département	Département	Département	Département	Département	Département	Département	Département
Validation des programmes		X		X		X		X
Assurances (locaux)		X		X		X		
Assurances (exploitation)		X		X		X		
Taxe enlèvement des ordures ménagères		X		X		X		
Gestion des inscriptions		X		X		X		X
Fixation des tarifs		X		X		X		X
Réservation des repas	X		X			X	X	
Recouvrement auprès des usagers	X					X	X	
Relances écrites	X					X	X	
Traitement social	X	X		X		X	X	X
Décision d'exclusion		X		X		X		X
Risque à 100% des impayés	X			X		X	X	
Permanence locale pour accueils des usagers en Mairie	X			X		X	X	
Système de pointage	X		X		X		X	
Pointage des effectifs		X		X		X	X	
Enregistrement et modification des commandes de repas par les familles	X		X			X	X	
Information et communication aux familles et aux usagers	X	X	X	X	X		X	X
Validation des supports de communication		X		X		X		X

Annexe 10 - Répartition des charges - Sites de restauration gérés par le Délégué - Vitrolles

	Scolaire et ALSH		
	Délégué	Délégué	
Elaboration, validation, affichage des menus			
Elaboration des menus (techniques et présentation "familles")	X		
Validation des menus		X	
Affichage des menus dans les restaurants		X	
Reproduction "couleur" des menus	X		
Diffusion des menus	X		
Tracabilité viande bovine et allergènes			
Transmission des informations sur la tracabilité + origine allergènes	X		
Affichage des origines des viandes bovines dans les restaurants	X		
Affichage des allergènes dans les restaurants	X		
Livraisons			
Entreposage des livraisons dans les armoires froides	X		
Remise du bon de livraison	X		
Livraison du pain inclus dans le repas pour le CCAS	X		
Organisation du service			
Dressage sur assiette, découpes, mise en valeur des plats, découpe du pain	X		
Remise en température des plats	X		
Distribution des repas	X		
Acheminement des repas sur les tables	X		
Surveillance des usagers		X	
Débarrassage des tables et nettoyage des salles et sanitaires	X		
Lavage de la vaisselle	X		
Consommables divers			
Serviettes jetables (repas et goûters)	X		
Produits d'entretien et lessiviels, sel adoucisseur, matériels de nettoyage, consommables (offices) (y compris sacs poubelles),...	X		
Produits d'entretien et lessiviels, sel adoucisseur, matériels de nettoyage, consommables (salles à manger, sanitaires) (y compris sacs poubelles),...	X		
Kits visiteurs	X		
Entretien, réparation, maintenance, alarmes			
Bacs à graisses	X		
Maintenance, entretien, réparation des matériels et équipements des offices, les salles de restaurant y compris fontaines à eau	X		
Maintenance, entretien, réparation des matériels et équipements micro-ondes et réfrigérateur des PAI	X		
Hottes d'extraction : conduits et motorisation	X		
Remplacement des ampoules et tubes fluorescents (office, salle, sanitaire)	X		
Lutte contre les nuisibles	X		
Dotation initiale, renouvellement			
Mise à disposition initiale du petit matériel de cuisine, verrerie, vaisselle, plateau, bacs gastronormes, ...	X		

Annexe 10 - Répartition des charges - Sites de restauration gérés par le Délégué - Vitrolles

	Scolaire et ALSH		
	Délégué	Délégué	
Achat et renouvellement du petit matériel de cuisine, verrerie, vaisselle, plateau, bacs gastronormes, ...	X		
Travaux de mise en conformité		X	
Mise aux normes des équipements		X	
Renouvellement de tous les équipements dans les offices et les salles de restaurant (filtres pour hottes d'extraction, fontaines à eau)	X		
Renouvellement des micro-ondes et réfrigérateurs des PAI, ballons d'eau chaude	X		
Renouvellement du mobilier (tables et chaises) dans les salles de restaurant		X	
Renouvellement des biens immobiliers (gros œuvre, clos couvert)		X	
Renouvellement des biens immobiliers (second œuvre)		X	
Nettoyage			
Nettoyage et entretien courant des locaux (y compris sanitaires, portes intérieures, murs et plafonds, abords immédiats, vitres intérieures et extérieures, éclairages, rideaux, siphons de sols, hottes...)	X		
Gestion et évacuation des déchets	X		
Hygiène			
Rédaction, mise en place et Responsabilité des Plans de Maîtrise Sanitaires	X		
Application des règles d'hygiène définies par le Délégué	X		
Contrôle de l'application des règles d'hygiène	X		
Livraison des plats témoins (contenants et contenu)	X		
Protocoles de conservation des plats témoins	X		
Conservation des plats témoins sur les sites suivant les protocoles du Délégué	X		
Contrôles hygiène (obligation de moyens selon annexe contractuelle)	X		
Centrales de désinfection des fruits et légumes (installations, renouvellement,...)	X		
Personnel			
Gestion et organisation du personnel	X		
Formation du personnel	X		
Visites médicales	X		
Linge et tenues du personnel	X		
Consommables hygiène: charlottes, gants, masques	X		
Règles hygiène et sécurité du personnel	X		
Visites régulières de la diététicienne/qualificatrice sur les sites	X		
Fluides, communications			
Fluides, énergie, chauffage		X	
Téléphone et internet - sites		X	
Téléphone et internet local "mairie"		X	
Télésurveillance, alarmes		X	
Animations et actions pédagogiques			
Programme d'animations et actions pédagogiques	X	X	
Validation des programmes		X	
Assurances			
Assurances (locaux)	X	X	
Assurances (exploitation)	X		
Impôts et taxes			
Taxe enlèvement des ordures ménagères		X	