

CONTRAT D’AFFERMAGE

Procédure d'appel d'offres ouvert lancée en application de l'article 25 de la réglementation des marchés publics issues du décret 2016-360 du 25 mars 2016.

Passation du marché par le Conseil d'Administration su Lycée Camille Claudel lors de la séance du 21 mars 2017.

LYCEE CAMILLE CLAUDEL

PALaiseau

**17,RUE MAXIMILIEN DE ROBESPIERRE
BP78
91123 PALAISEAU CEDEX**

**Téléphone : 01.60.14.29.29
Télécopie : 01.69.31.02.65**

Email : ce.0911938m@ac-versailles.fr

Objet du marché :

**Délégation de service public de
restauration scolaire**

Personne responsable du marché :

Monsieur le proviseur (e) du lycée : Eric ARIEU

Personne responsable du suivi de l'exécution du présent marché :

Monsieur le proviseur (e) du lycée : Eric ARIEU

Madame la gestionnaire du lycée : Nahida NAJIA

Comptable assignataire des paiements:

L'agent-comptable du lycée : Océane BONY-JAROUSSE

Le présent contrat comporte 12 chapitres numérotés de 1 à 12 et 11 annexes numérotées de 1 à 11.

SOMMAIRE

Chapitre 1 : Le contrat 5

- Article 1 - FORMATION DE L'ENGAGEMENT CONTRACTUEL 5
- Article 2 - DURÉE DU CONTRAT - DÉMARRAGE EFFECTIF DE L'EXPLOITATION 6
- Article 3 - ECONOMIE DU CONTRAT 6
- Article 4 - MODE DE DÉVOLUTION 6
- Article 5 - DÉCLARATION DE CHANGEMENT D'EXPLOITANT 6
- Article 6 - CARACTÈRE EXCLUSIF DU CONTRAT 6
- Article 7 - SUBDÉLÉGATION 7
- Article 8 - CESSION DU CONTRAT 7

Chapitre 2 : Conditions et modalités d'exécution 8

- Article 1 - CONTENU DE LA MISSION DU FERMIER 8
- Article 2 - CHARGES DU FERMIER 9
- Article 3 - ENGAGEMENT DU LYCEE. 9

Chapitre 3 : moyens alloués par l'LYCÉE et prescriptions techniques 10

- Article 1 - MOYENS ALLOUÉS 10
- Article 2 - ENTRETIEN DES LOCAUX, NETTOYAGE ET ENTRETIEN COURANT ET SPECIFIQUE DES EQUIPEMENTS 10
 - Article 2.1 - Les locaux - Les sols 10
 - Article 2.2 - Nettoyage, désinfection et entretien du petit matériel 11
 - Article 2.3 - Nettoyage, désinfection, entretien courant, désinfection du gros matériel 11
 - Article 2.4 - Journées de permanence d'entretien 11
- Article 3 - GROS ENTRETIEN - RÉPARATION - RENOUELEMENT 12
 - Article 3.1 - Biens immobiliers 12
 - Article 3.2 - Gros matériels 12
 - Article 3.3 - Renouvellement du petit matériel 13
 - Article 3.4 - Exécution d'office des travaux d'entretien, de réparation et de renouvellement 13

Chapitre 4 : Accès au self – surveillance des repas 14

- Article 1- CATÉGORIES D'USAGERS 14
- Article 2 - SURVEILLANCE DES REPAS 14

Chapitre 5 : Personnel 15

- Article 1 - PRINCIPE 15
- Article 2 - RECRUTEMENT - QUALIFICATION DU PERSONNEL - LUTTE CONTRE LE TRAVAIL CLANDESTIN 15
- Article 3 - RELATION AVEC LES USAGERS 15
- Article 4 - REMPLACEMENT DES ABSENCES 15
- Article 5 - FAUTE GRAVE - INTÉRÊT DU SERVICE 15
- Article 6 - SURVEILLANCE MÉDICALE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE DU

PERSONNEL 16

- **Article 7 - RESPECT DU RÈGLEMENT INTÉRIEUR 16**
- **Article 8 - FORMATION DU PERSONNEL L'HYGIÈNE ET À LA SÉCURITÉ 16**

Chapitre 6 : Prescriptions alimentaires 17

- **Article 1 – GÉNÉRALITÉS 17**
- **Article 2 - COMPOSITION DES MENUS 17**
- **Article 3 - ELABORATION DES MENUS 17**
- **Article 4 - FRÉQUENCE DE PRÉSENTATION DES PLATS 18**
- **Article 5 - CALIBRAGE DES PORTIONS 18**
- **Article 6 - CHOIX DES PRODUITS 18**
- **Article 7 - CONFECTION DE REPAS SPÉCIAUX, FROIDS, FESTIFS 19**
- **Article 8 - ACCUEIL DES ENFANTS ET ADOLESCENTS ATTEINTS DE TROUBLES DE LA SANTE 19**

Chapitre 7 : Clauses financières 20

- **Article 1 - CADRE GÉNÉRAL 20**
- **Article 2 - CONDITIONS ET DÉTERMINATION DU PRIX UNITAIRE 20**
 - Article 2.1 - Décomposition du coût du repas 20
 - Article 2.2 - Calcul du prix unitaire du repas 21
 - Article 2.3 – Catégories tarifaires de commensaux et autres convives 21
- **Article 3 – MODALITES D'APPLICATION DE LA TARIFICATION SOCIALE : FACTURATION AU LYCEE ET REVERSEMENT RRR / FCRSH 22**
- **Article 4 - PERCEPTION DU PRIX DES REPAS AUPRÈS DES USAGERS 23**
 - **Article 4.1 – Repas 23**
 - **Article 4.2 - Prestations annexes 24**
- **Article 5 - REVERSEMENT DES CHARGES 24**
 - **Article 5.1 - Fluides, redevance et taxe 24**
 - **Article 5.2 - Fonds Commun régional des Services d'Hébergement 25**

Chapitre 8 : Rapport annuel du fermier 26

- **Article 1 – LOI DU 8 FEVRIER 1995 26**
- **Article 2 - LES COMPTES 26**
 - Article 2.1 - Développement des dépenses et des recettes 26
 - Article 2.2 - Présentation du compte de résultat 26
- **Article 3 - LA QUALITE DU SERVICE 26**
 - Article 3.1 - Prestations aux usagers 26
 - Article 3.2 - Sécurité, Hygiène Accident 27
 - Article 3.3 - Effectifs employés, qualifications, temps partiels 27
 - Article 3.4 - Information, Participation, Accueil des usagers 27
 - Article 3.5 – Réclamations 27
- **Article 4 - L'EXÉCUTION DU SERVICE 27**
- **Article 5 - CONTRÔLE EXERCÉ PAR LE LYCÉE 28**
- **Article 6 - RENOUELEMENT DU CONTRAT 28**

Chapitre 9 : Responsabilités et assurances 29

Article 1 - RESPONSABILITE DU LYCÉE ET DE LA COLLECTIVITÉ TERRITORIALE DE RATTACHEMENT 29

- Article 2 - CLAUSES D'ASSURANCES 29

- Article 2.1 - du Conseil Régional d'Ile de France 29
- Article 2.2 - Responsabilité civile d'exploitation du fermier 29
- Article 2.3 - Clauses des contrats d'assurances 30
- Article 2.4 - Justification des assurances auprès du lycée. 30

Chapitre 10 : Sanctions – Contentieux 31

- Article 1 - RÉGIME DES SANCTIONS 31

- Article 1.1 - Pénalités - Sanctions pécuniaires 31
- Article 1.2 - Sanctions coercitives 31
- Article 1.3 - Sanction résolutoire: LA DÉCHÉANCE 32

Chapitre 11 : Fin de contrat 33

- Article 1 - CAS DE FIN DE CONTRAT 33

- Article 1.1 - Expiration du contrat 33
- Article 1.2 - Résiliation du contrat 33
- Article 1.3 – Déchéance du fermier 33

Chapitre 12 : Clauses diverses 34

- Article 1 - ELECTION DE DOMICILE 34

- Article 2 - UTILISATION DE MARQUES PROFESSIONNELLES 34

- Article 3 - JUGE DES LITIGES 34

- Article 4 - ANNEXES CONTRACTUELLES 34

SIGNATURES 35

ANNEXE 1 : REGLEMENTATION EN MATIERE DE SECURITE 36

ANNEXE 2 : REGLEMENTATION EN MATIERE D'HYGIENE, DE SECURITE ALIMENTAIRE ET TRAÇABILITE DES PRODUITS 37

ANNEXE 3 : REGLEMENTATION EN MATIERE DE NUTRITION 38

ANNEXE 4 : TABLEAU DE L'EFFECTIF DU PERSONNEL SUR LE SITE 39

ANNEXE 5 : CLASSIFICATION DES PRODUITS LAITIERS AU 01/01/99 40

ANNEXE 6 : FEUILLE DE CONTROLE DES FREQUENCES 42

ANNEXE 7 : TABLEAU DE GRAMMAGES DES PORTIONS UNITAIRES 43

ANNEXE 8 : PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 48

ANNEXE 9 : CALCUL DETAILLE DU PRIX UNITAIRE DES REPAS APPLICABLE AUX ELEVES 49

ANNEXE 10 : CALCUL DETAILLE DU PRIX UNITAIRE DES REPAS APPLICABLE AUX CATEGORIES DE COMMENSAUX 50

ANNEXE 11 : ETAT DES LIEUX – INVENTAIRE DU MATERIEL 51

L'objet du présent cahier des charges est de préciser les conditions générales et particulières dans lesquelles le titulaire du contrat s'engage vis à vis de son cocontractant :

- à assurer un déjeuner élaboré **et consommé sur place sans délai après sa fabrication** et fournir des prestations occasionnelles (déjeuner ou dîner festif) aux élèves et au personnel du lycée.
- **Les prestations de restauration seront fournies du lundi au vendredi, de septembre à juin** selon les dates officielles de pré-rentrée des personnels et de rentrée et de sortie des élèves à l'exception des vacances scolaires.
- **Les horaires d'ouverture :**
De 11h30 à 13h45.

CHAPITRE I - LE CONTRAT

Article 1 - FORMATION DE L'ENGAGEMENT CONTRACTUEL

Le Lycée Camille Claudel, sis **17, rue Maximilien de Robespierre, 91120 Palaiseau**, représenté par: Proviseur de l'établissement, a décidé par délibération **n° .34 du 21 mars 2017** de déléguer son service de restauration scolaire à une société privée.

Le lycée, par délibération. **n° . en date du** , a autorisé **Monsieur Eric ARIEU**, à signer le présent contrat d'affermage.

La société **....** , ci-après dénommée le fermier,

Domiciliée **... ..**

Représentée par **....**, accepte de prendre en charge le service affermé dans les conditions du présent contrat et s'engage à respecter notamment les principes:

- de continuité du service public
- d'égalité d'accès et de traitement des usagers, d'égalité par catégorie tarifaire d'usagers
- de laïcité et de neutralité,
- de participation des usagers
- de transparence
- de juste rémunération du fermier

Article 2 - DURÉE DU CONTRAT - DÉMARRAGE EFFECTIF DE L'EXPLOITATION

Le présent contrat est conclu pour une durée de **1 an, renouvelable dans la limite de trois années. Il peut être reconduit** pour une période d'un an pour motifs d'intérêt général et après décision du Conseil d'administration. Au-delà du terme des quatre années, aucune reconduction tacite n'est possible.

En cas de faute grave du fermier ou de non-respect des clauses du contrat, la résiliation pourra être immédiate. Les frais entraînés par cette résiliation seront à la charge du fermier.

En cas de retard du démarrage effectif de l'exploitation, le fermier s'engage à assurer par tout moyen approprié le service de restauration. Les frais supplémentaires découlant des retards imputables au fermier sont pris en charge par celui-ci.

Article 3 - ECONOMIE DU CONTRAT

Le fermier s'engage à assurer à ses risques et périls l'exploitation avec son propre personnel, dans les locaux et avec les matériels mis à sa disposition par le lycée. Sur le plan du régime financier, le fermier se rémunère directement auprès des usagers et sur la subvention régionale de compensation tarifaire versée par le lycée dans les conditions prévues au **chapitre VII - Article 3**. Une partie de ce prix est reversée par le fermier au lycée.

Article 4 - MODE DE DÉVOLUTION

Le présent contrat d'affermage est conclu conformément aux dispositions de l'article 38 de la loi 93-122 du 29 janvier 1993 relative à la prévention de la corruption et à la transparence de la vie économique et des procédures publiques et du décret n° 93-471 du 24 mars 1993. Un appel à candidature a été publié au BOAMP : avis n°17-2694 du 16/01/2017, avis 17-56392 du 24/04/2017 ainsi que dans la revue spécialisée Hôtellerie Restauration n°3533 du 12 janvier 2017.

Article 5 - DÉCLARATION DE CHANGEMENT D'EXPLOITANT

Elle est effectuée par le fermier entrant auprès de la **Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP)**, de la Direction départementale des affaires sanitaires et sociales et de la Commission de sécurité compétente. Le fermier est tenu d'en informer le lycée par remise d'une copie du récépissé de cette déclaration.

Article 6 - CARACTÈRE EXCLUSIF DU CONTRAT

Le présent contrat confère au fermier l'exclusivité du service de restauration scolaire du lycée Camille Claudel, pendant les périodes scolaires, les **5 jours de la semaine**. Pour l'exécution de ses prestations, le fermier dispose des locaux, équipements, matériels et mobiliers, dans les conditions définies au Chapitre III.

Article 7 - SUBDÉLÉGATION

Le fermier ne peut confier à un tiers le soin d'exécuter à sa place les tâches relatives à l'exécution du service public de restauration. Toutefois, dans des circonstances exceptionnelles, afin d'assurer la continuité du service, le lycée peut autoriser le fermier à subdéléguer la fourniture d'une prestation limitativement définie et pour une période limitée, à la condition expresse que ce dernier conserve pour lui-même l'entière responsabilité du service. Le fermier fait son affaire de tout contentieux qui pourrait survenir du fait ou à l'occasion de cette subdélégation. Tous les contrats conclus par le fermier avec des tiers et nécessaires à la continuité du service doivent comporter une clause réservant expressément au lycée, la possibilité de se substituer au fermier dans le cas où il serait mis fin à l'affermage et, le cas échéant, d'y mettre fin.

Article 8 - CESSION DU CONTRAT

En raison du transfert de la direction générale et de la responsabilité de l'entreprise qu'elle implique, toute cession totale ou partielle du contrat n'est possible qu'avec l'accord du lycée, sous forme de vote du Conseil d'Administration de celui-ci. Faute de cette autorisation, les conventions de substitution sont entachées d'une nullité absolue. Toute cession ouvre droit à une renégociation du présent contrat.

CHAPITRE II

CONDITIONS ET MODALITES D'EXECUTION

Le restaurant est composé d'une chaîne et fonctionne en self service avec retour des plateaux par les usagers. le type de repas compris dans le service est le déjeuner.

Article 1 - CONTENU DE LA MISSION DU FERMIER

Le fermier est responsable du fonctionnement et de la continuité du service. Il assure à cette fin :

- L'approvisionnement en denrées
- L'élaboration des menus selon la réglementation *figurant en annexe 3 et 4*
- La confection des repas classiques répondant à la réglementation en matière de nutrition (voir annexes 3 et 4), en conformité avec la réglementation en matière de sécurité (annexe 1) et en matière d'hygiène (annexe 2)
- La confection d'un repas festif avant Noël et la décoration de la salle
- La confection et le service de repas exceptionnels sur présentation de devis spécifiques
- Le dressage des tables et l'enlèvement des carafes d'eau en fin de service
- La distribution des repas aux usagers
- L'entretien de la totalité des locaux mis à disposition
- Le nettoyage des installations, matériels, mobiliers, dont l'inventaire sera fourni à la conclusion du contrat et dans les conditions définies au Chapitre III
- Le remplacement des petits matériels cassés, détériorés ou disparus du fait du fermier dans les conditions fixées au Chapitre III
- Le contrôle de l'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des contrôles mensuels microbiologiques prévus par la réglementation. Copie du compte-rendu de ces contrôles sera obligatoirement communiquée au lycée dès réception par le fermier. Le fermier effectuera également un audit annuel de la restauration. Ces contrôles périodiques seront effectués sans préjudice des contrôles que pourra effectuer à tout moment le lycée, ainsi que de ceux auxquels procéderont les agents de l'Etat ou des services régionaux dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.
- Le contrôle de la sécurité
- La gestion, la comptabilité et la facturation du service
- La perception du prix des prestations auprès des usagers ou de leur famille
- Le reversement au lycée du montant de la « participation du service de restauration aux charges communes ».
- Le reversement de la cotisation au Fonds commun régional des services d'hébergement (F.C.R.S.H.) selon le taux en vigueur (taux soumis à une éventuelle évolution selon le vote de l'assemblée délibérante régionale).
- Le reversement du RRR (Reversement sur Recettes de Restauration) dans le cadre de la politique de tarification sociale régionale
- L'utilisation obligatoire du câblage informatique propre au service de restauration. La participation à l'information en matière nutritionnelle dans les conditions prévues au Chapitre VI

- Le recrutement, l'encadrement et la formation du personnel salarié de la société

Le fermier doit avoir en permanence sur les lieux un représentant responsable pouvant répondre pour lui à toute demande du lycée

Article 2 - CHARGES DU FERMIER

Outre les achats de denrées, la rémunération de tout son personnel, les frais logistiques de la société, la tenue de l'ensemble, la taxe professionnelle, le fermier prend en charge :

- Contrôle mensuel bactériologique sur les denrées par un laboratoire extérieur.
- Frais de fonctionnement du bureau, fournitures, frais de téléphone (installation, abonnement, communications)
- Equipement vestimentaire de tout le personnel : fourniture, entretien, renouvellement des vêtements et chaussures de travail; fourniture de gants, coiffes, calots, masques bucco-nasaux, jetables
- Maintien d'un stock de blouses, coiffes, sur-chaussures à usage unique destinées notamment aux personnes de passage en cuisine.
- Le blanchissage du linge
- Les produits lessiviels, d'entretien, de désinfection, répondant à la réglementation en vigueur
- Les dévidoirs et bobines d'essuie-mains jetables; le savon bactéricide ; les produits nécessaires au fonctionnement des douches et toilettes du personnel ; les sacs poubelle. Plus généralement tout produit d'hygiène corporelle.

Article 3 - ENGAGEMENT DU LYCEE

Le lycée s'engage auprès du fermier à :

- lui confier son service de restauration
- mettre à sa disposition les locaux, équipements lourds, matériels et mobiliers nécessaires à l'exploitation stricte du service, toute utilisation par le fermier à des fins qui lui sont propres étant interdite. Le fermier s'engage à ne se livrer à aucune vente à l'intérieur du lycée sans l'accord préalable du lycée.
- indiquer les périodes d'ouverture et les modalités de fonctionnement du lycée, le caractère confidentiel de ces informations n'autorisant pas de communication à un tiers
- identifier les catégories d'usagers
- l'informer de toute variation d'effectifs
- assurer la surveillance des élèves
- lui communiquer les points du règlement intérieur qui lui sont applicables
- collaborer à l'action sécurité et prévention

Les agents dûment accrédités par le lycée peuvent procéder à toutes vérifications utiles pour s'assurer que les installations sont exploitées dans les conditions du présent contrat. Ils peuvent à tout moment prendre connaissance localement de tous documents techniques nécessaires à l'accomplissement de leurs missions.

CHAPITRE III MOYENS ALLOUES PAR LE LYCÉE ET PRESCRIPTIONS TECHNIQUES

Article 1 - MOYENS ALLOUÉS

L'ensemble des locaux mis à la disposition du fermier fera l'objet d'un état des lieux établi de façon contradictoire au moment de la signature du contrat puis à un rythme annuel, au moment de la date anniversaire du contrat. De même, un inventaire quantitatif et qualitatif sera dressé des équipements lourds, des matériels (dont le petit matériel comme la vaisselle) et des mobiliers.

Le fermier a l'usage des locaux strictement nécessaires à l'accomplissement de sa mission; en aucun cas cet usage ne doit perturber le service public de l'enseignement.

Le fermier ne peut établir de sa propre initiative d'autres installations ni modifier celles existantes sans l'accord du lycée, fut-ce dans le but d'améliorer le service.

Article 2 - ENTRETIEN DES LOCAUX, NETTOYAGE ET ENTRETIEN COURANT ET SPÉCIFIQUE DES ÉQUIPEMENTS

Le fermier doit assurer le maintien des locaux en parfait état de propreté et d'utilisation ainsi que des environnements immédiats c'est à dire les zones de livraison et d'évacuation des déchets. Le fermier doit également assurer le maintien en parfait état de propreté des matériels et mobiliers. Conformément aux normes d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Article 2.1 - Les locaux - Les sols

Le fermier a en charge l'entretien courant et le maintien en parfait état de propreté de tous les locaux affermés à savoir hall d'entrée, couloirs de desserte, bureau du gérant, cuisines et annexes, salles à manger et annexes, escalier intérieur, vestiaires, douches et toilettes du personnel, locaux à poubelles et eaux grasses. Cet entretien s'entend des sols, des surfaces carrelées et des murs intérieurs jusqu'à hauteur admise par la législation du travail. Les zones de livraison devront être débarrassées de tout papier, emballage, palette et devront être lavées régulièrement.

Le lycée prend en charge le lavage des vitres et le traitement préventif des locaux (désinsectisation, dératisation).

Le fermier doit se conformer au planning communal de ramassage des déchets. Il a en charge la sortie des conteneurs fournis par le lycée aux jours, heures et emplacement communiqués par ce dernier. Le planning de rentrée de conteneurs s'effectue dans les mêmes conditions, dans le local réfrigéré spécialement affecté.

Le fermier a en charge le nettoyage et la désinfection régulière des conteneurs à déchets à **la fréquence maximale compatible avec leur ramassage**. En fin de contrat, les conteneurs à ordures devront être restitués en l'état.

A l'exception des travaux spécifiques cités à l'alinéa ci-dessous, l'entretien des locaux, nettoyage et entretien courant et spécifique des équipements s'effectueront avec les matériels et produits à la charge du fermier en conformité avec la réglementation en vigueur.

Chaque année, courant juin, à la faveur de la limitation des effectifs d'élèves par suite du déroulement des examens dans l'établissement, il est demandé au fermier de procéder au décapage et à la remise en cire de tous les sols plastiques des locaux affermés. Pour ce faire le lycée fournit au fermier les appareils et produits spécifiques à cette tâche. Le personnel intervenant est celui du fermier. Un planning de travail est établi en concertation entre le lycée et le fermier de façon à ne perturber ni interrompre le service de restauration dans le cadre de ces travaux.

Article 2.2 – Nettoyage, désinfection et entretien du petit matériel

Il s'agit des plateaux de self, assiettes, couverts, verrerie, batterie de cuisine, matériel de salles à manger, pichets etc... **Le fermier procédera notamment à la rénovation fréquente des couverts et verrerie avec les produits appropriés et autorisés, de façon qu'en permanence leur aspect soit net.**

Article 2.3 - Nettoyage, désinfection, entretien courant, désinfection du gros matériel

Sont concernés les installations frigorifiques, de cuisson, de confection des repas, les équipements spéciaux de remise et de maintien en température, de distribution des repas, du lave -vaisselle. **Toutes les surfaces en inox notamment doivent présenter en permanence un état de brillance. Les filtres des hottes doivent être dégraissés une fois par semaine.**

Article 2.4 – Journées de permanence d'entretien

Des journées de permanence afin de procéder à une remise au propre de la cuisine et des matériels cités dans les articles 2.1, 2.2 et 2.3 sont à programmer et à formaliser avec le représentant du lycée et doivent intervenir en fin de semaine précédant la rentrée scolaire : une journée avant la reprise durant les petites vacances scolaires, deux voire trois journées (à déterminer avec le représentant du lycée) durant les vacances d'été.

Le fermier transmet copie au lycée des éventuels contrats qu'il a souscrits dans le cadre de l'entretien et/ou déclare avoir à sa disposition les moyens en personnel nécessaires pour effectuer les opérations ci-dessus. L'exécution des travaux de nettoyage, d'entretien courant ou spécifique des équipements ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène ou à l'exécution de service. Elle est faite en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité rappelées en annexes.

Les installations font l'objet de visites de contrôle dans les conditions définies à l'article 5 du Chapitre VIII

Article 3 - GROS ENTRETIEN - RÉPARATION - RENOUVELLEMENT

Article 3.1 - Biens immobiliers

Tous les travaux de gros entretien, de maintenance et de réparation des biens immobiliers et des locaux sont effectués régulièrement à l'initiative et à la charge de la collectivité de rattachement du lycée.

D'une manière générale est à la charge du lycée ou de la collectivité territoriale de rattachement, l'entretien:

- du réseau de distribution d'eau et des installations d'évacuation et de traitement des eaux usées
- des fontaines réfrigérées
- des bacs à graisses
- du réseau d'éclairage normal et de sécurité de tous les circuits d'alimentation électrique et du réseau de distribution de gaz
- des installations de chauffage et du réseau de distribution des énergies
- des installations de sonorisation et d'éclairage
- des installations de ventilation et de climatisation des locaux
- du câblage informatique
- du système d'alarme (incendie, intrusion, technique)
- des extincteurs: vérifications et remplacements

Article 3.2 - Gros matériels

Sont également à la charge de la collectivité de rattachement ou du lycée, la maintenance, les réparations et le renouvellement du gros matériel tel que: installations frigorifiques, de cuisson, de confection de repas, meubles, équipements de maintien ou de remise en température, équipements d'extractions de vapeurs (hottes) d'une façon générale tous les équipements et gros matériels mis à la disposition du fermier pour exercer sa mission.

Le fermier est tenu de signaler sans délai au lycée tout dysfonctionnement, toute défectuosité qu'il constaterait dont ce dernier serait tenu à réparation. Le remplacement des équipements détériorés est exécuté par la collectivité de rattachement ou le lycée, sauf si la faute incombe au fermier. En cas de faute du fermier (mauvaise utilisation, disparition ou négligence) la réparation ou le remplacement du matériel est à sa charge.

Article 3.3 - Renouvellement du petit matériel

Le renouvellement du petit matériel est à la charge du lycée (verrerie, couverts, vaisselle) dans la limite, généralement admise, des 10 % par an, en valeur et en euros courants, de casse, disparitions, dommages. Au-delà de cette norme des 10 % le fermier sera tenu de remplacer à ses frais le matériel manquant ou endommagé.

Article 3.4 - Exécution d'office des travaux d'entretien, de réparation et de renouvellement

Lorsque le fermier n'exécute pas les travaux d'entretien, de réparation ou de renouvellement qui lui incombent, le lycée peut faire procéder, aux frais du fermier, à l'exécution d'office des travaux nécessaires au bon fonctionnement du service, après une mise en demeure restée sans effet dans un délai de quinze jours, sauf en cas de risque pour les personnes où le délai est de deux jours. Ce délai est prolongé, avec l'accord du lycée, lorsque les délais d'exécution des travaux ou de livraison de matériels sont supérieurs au délai imparti.

CHAPITRE IV

ACCES AU SELF - SURVEILLANCE DES REPAS

Article 1- CATÉGORIES D'USAGERS

Sont admis à utiliser le service de restauration:

- Les élèves du lycée
- Les élèves de passage (stages, examens)
- Les divers personnels du lycée,
- Les assistants étrangers en service dans l'établissement,
- Les correspondants étrangers dans le cadre des échanges,
- Les hôtes de passage appartenant à l'Education nationale,
- Intervenants extérieurs
- toute personne autorisée par le chef d'établissement

Le lycée s'engage à communiquer au fermier la liste nominative des usagers permanents de l'établissement autorisés à utiliser le self ainsi que ponctuellement celle des hôtes occasionnels.

De son côté le fermier doit être en mesure de justifier de l'appartenance des usagers du service de restauration scolaire par remise à ceux-ci d'un badge personnel d'accès.

L'accès au service de restauration est fixé ***du lundi au vendredi, de 11 H 30 à 13 H 45.*** Ces horaires pourront être revus, en accord avec le fermier à la demande du chef d'établissement.

Article 2 - SURVEILLANCE DES REPAS

La surveillance des élèves ne peut en aucun cas être déléguée. Le lycée conserve l'entière responsabilité de l'organisation de la surveillance des élèves pendant toute la durée de fonctionnement du service de restauration, de l'organisation du rassemblement des élèves en fonction des horaires de service arrêtées avec le fermier et de leur rythme de passage au self. Cette mission est confiée au personnel de surveillance du lycée encadré par le personnel d'éducation.

CHAPITRE V - PERSONNEL

Article 1 - PRINCIPE

En aucun cas les personnels du lycée ne peuvent être mis à disposition du fermier pour l'exploitation du service prévue au contrat.

Article 2 - RECRUTEMENT - QUALIFICATION DU PERSONNEL- LUTTE CONTRE LE TRAVAIL CLANDESTIN

Le fermier recrute et affecte au fonctionnement du service le personnel, en nombre et qualification qui lui est nécessaire pour remplir sa mission. Il a l'obligation de fournir au lycée la liste nominative des salariés qu'il emploie, la désignation de leur quotité de temps, et la spécification de leur qualification. Cette liste est annexée au contrat (**Annexe 4**). Ce personnel accède et exerce ses activités dans le service de restauration sous la seule responsabilité et en présence du personnel d'encadrement de la société qui exerce notamment sur ce dernier un pouvoir disciplinaire.

Le lycée exige dès le démarrage de l'exploitation un personnel spécialisé, ayant reçu une formation adaptée, immédiatement opérationnel. Le fermier communique au lycée la convention collective applicable à son personnel et certifie que tous les personnels qui exercent une activité dans l'établissement le font en conformité avec les dispositions prévues notamment par les articles L.3249 à L.32415, L.3416, L.1251 et L.1253 du Code du travail.

Article 3 - RELATION AVEC LES USAGERS

Le lycée est particulièrement soucieux de la qualité de l'accueil fait à l'ensemble des «clients» du service de restauration et plus précisément des relations avec les adolescents. Le responsable sur site représentant du fermier en est garant vis à vis du lycée.

Article 4 - REMPLACEMENT DES ABSENCES

Pour la bonne exécution du service, ***les absences ponctuelles ou prolongées du personnel devront être remplacées le jour même et communiquées au lycée*** Le remplacement s'effectuera à qualification équivalente.

Le fermier devra tenir informé le lycée de toute absence de personnel, notamment pour stage de formation.

Article 5 - FAUTE GRAVE - INTÉRÊT DU SERVICE

Dans le cadre des procédures imposées par le code du travail et la convention collective, le lycée peut demander le déplacement des personnels qui se seraient rendus coupables de fautes graves dans l'exécution du service. Le fermier porte à la connaissance du lycée la totalité des éléments d'information en sa possession relatifs aux fautes graves commises et à leur(s) auteur(s).

Le lycée représenté par son chef d'établissement, peut demander à la société fermière de remplacer tout membre de son personnel, sous réserve que cette demande soit motivée par l'intérêt du service.

Article 6 - SURVEILLANCE MÉDICALE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE DU PERSONNEL

Le fermier est garant de l'application stricte des règles relatives à la médecine du travail, aux conditions d'hygiène, à l'hygiène corporelle du personnel (tout particulièrement de celui qui manipule les denrées) et aux mesures d'éviction. Conformément à la réglementation en vigueur.

Article 7 - RESPECT DU RÈGLEMENT INTÉRIEUR

Le lycée communique au fermier les dispositions du règlement intérieur qui lui sont applicables et auxquelles il a obligation de se soumettre.

Article 8 - FORMATION DU PERSONNEL À L'HYGIÈNE ET À LA SÉCURITÉ

En application de la réglementation, le fermier communique à son personnel des instructions précises lui permettant de respecter cet arrêté au plan de l'hygiène. Le fermier est également tenu de faire suivre à son personnel une formation continue à l'hygiène alimentaire, adaptée aux besoins de chaque catégorie de personnes et aux contraintes spécifiques des installations. Par ailleurs le fermier doit s'assurer que les effectifs en personnel sont suffisants pour permettre un fonctionnement optimal au plan de l'hygiène.

Le lycée et le fermier travaillent en concertation pour inculquer aux personnels les règles préventives à observer dans l'accomplissement de leur travail pour leur propre sécurité et celle des autres. Chacun doit également avoir une parfaite connaissance des installations de sécurité pour savoir réagir efficacement en cas de nécessité (incendie) et connaître la procédure à suivre en cas d'accident.

Sont donc obligatoirement associés aux exercices d'évacuation tous les personnels de la société fermière ainsi que ponctuellement, quand ils ont lieu, aux exercices de manipulations d'extincteurs. Toute nouvelle installation de sécurité fera l'objet d'une initiation du personnel de la société.

CHAPITRE VI

PRESCRIPTIONS ALIMENTAIRES

Article 1 - GÉNÉRALITÉS

Le fermier a une mission multiple: nutritionnelle, éducative, sociale et économique. Il s'agit de servir aux élèves une nourriture de bonne qualité, suffisante, équilibrée et variée et de leur faire acquérir de bonnes règles d'hygiène alimentaire. Le repas prend également une dimension essentielle : le moment du déjeuner doit être celui de la détente et du plaisir; fermier et lycée doivent s'y employer.

Les repas sont destinés à l'alimentation des adolescents du lycée ainsi qu'à des adultes. La composition des repas ainsi que le grammage devra donc tenir compte de la ***fréquence et de la quantité telles que définies par l'arrêté et le décret du 30 septembre 2011.***

Au sein du lycée existe un type de restauration : le self est composé d'une chaîne.

Article 2 - COMPOSITION DES MENUS

Chaque repas doit comporter au minimum et cela jusqu'à la fin du service :

- une entrée au choix parmi 3 possibilités
- un plat protidique au choix parmi 2 possibilités
- un plat d'accompagnement au choix parmi 2 possibilités: légume cuit ou féculent, légume sec ou céréale,
- un fromage ou laitage parmi 3 possibilités
- un dessert au choix parmi 3 possibilités.

La boisson de table sera de l'eau pure servie à volonté (fontaine à eau).

Le pain servi frais et à volonté, et

Les condiments (sauce, sel ? poivre, ketchup, moutarde) seront servis sous surveillance conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011.

Une deuxième ration d'accompagnement pourra être demandée

Le fermier prend en charge la fourniture de serviettes en papiers

Le fermier propose systématiquement sans majoration de prix, un plat froid (viande ou poisson) pour d'éventuels régimes.

Article 3 - ELABORATION DES MENUS

Le fermier s'engage à présenter au les projets de menus établis par cycles de 6 à 8 semaines. Le lycée les étudie dans le cadre de la commission « menus ».

Cette commission est constituée des représentants de la société fermière (notamment diététicienne), des personnels du lycée (notamment médecin, infirmière), des élèves et des parents d'élèves et de toute personne autorisée par le Chef d'Etablissement. Elle donne son aval aux projets de menus, débat de toute question ou problème concernant le service de restauration, et étudie notamment toute amélioration des conditions de déroulement des repas et de fonctionnement.

Pour chaque cycle, il sera prévu un repas à thème.

Le fermier doit assurer l'affichage des menus et les horaires de fonctionnement du service aux emplacements réservés à cet effet et indiqués par le lycée. Ces menus doivent comporter la date, la dénomination précise et claire de chacun des plats servis.

Le menu équilibré est conseillé chaque jour sera repéré grâce à des couleurs ou pictogrammes en correspondance avec le groupe d'aliments fixés par la réglementation.

Le fermier ne pourra procéder à aucun changement des menus sans l'accord préalable du lycée, et ce changement, exceptionnel, devra être justifié par les nécessités de l'approvisionnement. Les denrées de substitution devront présenter une valeur nutritionnelle équivalente et respecter équilibre et normes d'hygiène.

Les obligations :

- Afin de poursuivre et développer les pratiques alimentaires satisfaisantes jusqu'ici, il sera proposé tous les jours systématiquement des **rations de poisson frais en alternative à l'un des deux plats protidiques au choix.**
- Enfin un effort tout particulier est attendu de la société fermière en ce qui concerne la **variété des légumes et des fruits frais de saison proposés** ainsi que leur accommodement et présentation.
- **Introduction régulière de produits BIO** (voir annexe 8) **et de produits locaux.**

Article 4 - FRÉQUENCE DE PRÉSENTATION DES PLATS

La fréquence des plats doit respecter les dispositions prévues par l'arrêté et le décret du 30 septembre 2011.

Article 5 - CALIBRAGE DES PORTIONS

Le fermier devra respecter les calibrages préconisés par les normes GEMRCN et l'arrêté et le décret Nutrition du 30 septembre 2011 (voir annexe 3)

Article 6 - CHOIX DES PRODUITS

Les produits doivent être frais et de bonne qualité, les produits transgéniques sont interdits. Ne devront pas être utilisés les produits étiquetés « O.G.M. » selon le règlement CE n° 49 / 2000 entré en vigueur le 10.04.2000.

Les produits de 4ème gamme ne devront être utilisés **qu'exceptionnellement.**

Les produits devront être conformes à la réglementation en vigueur et aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du GEMRCN.

En ce qui concerne les viandes bovines, le fermier devra adopter une attitude de transparence des approvisionnements. Le fermier devra appliquer les recommandations des autorités européennes et de l'agence française pour la sécurité sanitaire des aliments (A .F.S.S.A). Les pays de provenance des viandes bovines sélectionnées par le fermier ne devront faire l'objet d'aucune réserve ni de mesure d'embargo de la part de l'Union européenne et des pouvoirs publics français. Le fermier s'engage à respecter l'ensemble des prescriptions ou recommandations actuelles et à venir en matière

d'approvisionnement en viandes bovines.

Se reporter à l'annexe 2 sur la sécurité alimentaire et la traçabilité des produits.

Contrôle sur les produits

Le fermier doit pouvoir fournir au lycée les fiches techniques comportant les valeurs nutritionnelles pour 100 g ou par portion des produits livrés. Le bon de livraison des produits permettra de relier ces fiches techniques aux produits servis.

Les valeurs nutritionnelles demandées sont:

- pour tous les produits: les teneurs en protéines et lipides exprimées par portion servie ou pour 100 g de produit
- pour les produits laitiers frais ou les fromages: les teneurs en calcium exprimées par portion servie ou pour 100 g de produit

Article 6 - CONFECTION DE REPAS SPÉCIAUX, FROIDS, FESTIFS

Le jour de la prérentrée des enseignants notamment, le fermier confectionne et sert un repas spécial, amélioré, dont le contenu et le tarif auront été fixés en concertation avec le lycée.

Le fermier devra mettre en place trimestriellement des repas à thèmes (sans supplément de tarif) qu'il devra promouvoir.

Le repas de Noël, amélioré, sera servi à tous les usagers, sans supplément de prix.

Article 7 - ACCUEIL DES ENFANTS ET ADOLESCENTS ATTEINTS DE TROUBLES DE LA SANTE

Le fermier doit être en mesure, à la demande du lycée, d'accueillir des adolescents présentant une allergie, une intolérance alimentaire, ainsi que des adolescents atteints de troubles de la santé dans les conditions définies par la circulaire n° 99-181 du 10.11.99 parue au Bulletin Officiel de l'Education Nationale n° 41 du 18.11.99. Voir également la circulaire n° 2001 – 118 du 25/06/01 parue au B.O. spécial n° 9 du 28/06/01.

Un projet d'accueil individualisé doit être rédigé de concertation avec le lycée:
La famille assume la pleine et entière responsabilité de la fourniture du repas (composants, couverts, conditionnements et contenants nécessaires au transport et au stockage de l'ensemble). Tous ces éléments du repas doivent être parfaitement identifiés pour éviter toute erreur ou substitution. Enfin, la chaîne du froid doit être impérativement respectée, de la fabrication (ou l'achat) du repas par la famille jusqu'à sa présentation à l'enfant lors du déjeuner à l'école. A cet effet, le panier-repas doit être immédiatement stocké au froid dès l'arrivée de l'élève. Un réfrigérateur et un micro-onde spécifiques ne sont pas nécessaires.

CHAPITRE VII - CLAUSES FINANCIERES

Article 1 - CADRE GÉNÉRAL

En vertu de l'article L.214-6 du code de l'Education, issus de la loi du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales, les régions assurent « l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique ».

L'article L.421-23 du code de l'Education précise que « le chef d'établissement assure la gestion du service de demi-pension conformément aux modalités d'exploitation définies par la collectivité compétente ».

L'article L.421-23 du code de l'Education précise, en outre, qu' « un décret détermine les conditions de fixation des tarifs de restauration scolaire et d'évolution de ceux-ci, en fonction du coût, du mode de production des repas et des prestations de services ».

S'agissant d'une délégation de service public, les tarifs applicables sont ceux issues de l'appel d'offres. Ils sont réputés fermes jusqu'au 31/08/2018.

Les tarifs sont révisibles au 1^{er} septembre de chaque année. Ils doivent être validés par la collectivité de rattachement, désormais responsable des tarifs d'hébergement et de restauration conformément à la loi du 13 août 2004.

Une formule de révision de prix devra être proposée par le délégataire dans son offre.

La révision du prix ne pourra excéder le taux d'évolution des tarifs de restauration décidé par la Région pour chaque année civile.

La première révision de prix devra avoir effet au **01/09/2018 pour les élèves et 01/01/2019 pour les autres catégories des usagers.**

Le prix de chaque catégorie tarifaire sera détaillé en annexes 9 et 10

Article 2 - CONDITIONS ET DÉTERMINATION DU PRIX UNITAIRE

Le prix unitaire comprend les charges des différents postes fournis et la rémunération du fermier. Le prix unitaire est établi sur une base type de repas selon la catégorie d'usagers.

Article 2.1 - Décomposition du coût du repas

La décomposition du coût du repas comprendra:

- les frais de personnel
- les matières premières (denrées)
- les frais d'entretien et de maintenance
- les frais d'entretien du linge et des vêtements professionnels.
- les produits de nettoyage
- les assurances

- Le reversement de 13% au titre des charges communes (fluides, chauffage, ...) pour tous les repas servis (sur la base de prix de référence 3€ pour les élèves et prix TTC pour les autres usagers)
- la marge (ou rémunération)
- Le reversement de 4.5% au titre du FCRSH (fonds commun régional de service d'hébergement) sur la base de prix référence 3€ pour les élèves et prix TTC pour les autres usagers)

Article 2.2 - Calcul du prix unitaire du repas

Les prix unitaires doivent être joints au présent contrat.

Article 2.3 – Catégories tarifaires de commensaux et autres convives

Le lycée distingue quatre catégories tarifaires et donc **quatre prix de repas sont à développer** :

Les élèves :

1 ère catégorie : elle comprend tous les élèves,

Les Commensaux :

2ème catégorie : elle comprend les personnels ayant un indice de rémunération INM inférieur ou égal à 355 : personnels techniques, ouvriers, de service, de laboratoire, de santé; de service social, personnels de secrétariat, les personnels de surveillance, les assistants d'éducation, les assistants étrangers et toute personne autorisée par le chef d'établissement.

3ème catégorie : elle comprend les personnels de l'établissement ayant un indice de rémunération INM est compris entre 356 et 474.

Le fermier s'engage vis à vis de ces deux catégories à faire remise du montant de la subvention (soit pour l'année 2017 ; 1.22€/repas) qu'il pourra recevoir de la Région et (ou) du Rectorat au titre de la convention de restauration. Prix du repas est donc diminué du montant de la subvention.

4ème catégorie : elle comprend les personnels ayant un indice de rémunération INM strictement supérieur à 474.

Le fermier complètera les annexes 9 et 10 «Calcul détaillé du prix unitaire du repas ».

NOTA BENE :

Les effectifs du mercredi représentent 25 % de l'effectif moyen quotidien.

Une forte baisse d'effectifs est à prévoir à partir du début du mois de juin (fin prématurée des cours pour organisation des examens).

Article 3 – MODALITES D'APPLICATION DE LA TARIFICATION SOCIALE : FACTURATION AU LYCÉE ET REVERSEMENT RRR / FCRSH

Le lycée s'engage à transmettre au délégataire toutes les informations nécessaires à l'application de la tarification sociale. A ce titre il communique au délégataire la liste des élèves inscrits à la demi-pension ainsi que la grille tarifaire régionale en vigueur au titre de l'année scolaire.

Le délégataire s'engage à facturer chaque élève selon son quotient familial conformément à la tarification régionale votée et à la liste transmise par le lycée.

Le lycée s'engage à verser au délégataire sous forme d'avances, la subvention régionale de compensation tarifaire. Celle-ci finance le différentiel entre le coût total de la prestation TTC (prix unitaire de **X,XX € TTC X** nombre de repas facturés) et la recette/élèves perçue par le délégataire, selon l'échéancier prévisionnel suivant :

- Une première avance dès la rentrée scolaire calculée par le lycée sur la base de l'estimation des effectifs demi-pensionnaires évalués par tranche de QF/tarifs (effectifs de l'année N-1) et permettant de couvrir une période allant de la rentrée scolaire aux vacances de la Toussaint estimée entre 7 et 8 semaines;
- Une deuxième et troisième avances calculées par le lycée sur la base du nombre réel de demi-pensionnaires inscrits par tranche et du nombre de jours réels de fréquentation constatés au cours de la première période. Ces deux avances font l'objet de deux versements distincts avant le 31 décembre de l'année scolaire en cours destinés à couvrir les périodes allant des vacances de Toussaint aux vacances de Noël et des vacances de Noël aux vacances de février incluses.
- Les avances suivantes seront calculées sur la base du nombre réel de demi-pensionnaires inscrits par tranche de QF/tarifs constaté au cours des six premières semaines de l'année scolaire et réajustées, le cas échéant, pour tenir compte d'une baisse prévisible de fréquentation (voyages scolaires, stages, période de révision aux examens...)
 - Le reversement sur recettes de restauration (RRR)* est calculé sur la recette restauration supplémentaire perçue sur les repas pris au regard du tarif de référence régional (3€).

Ainsi, le délégataire reverse à l'établissement 50 cts (tranches I) et 1 € (tranche J) par repas pris. Le lycée procède au mandatement du RRR à la Région.

- Le délégataire facture au lycée le différentiel entre le coût total de sa prestation TTC et le produit des familles déduit de la part RRR, selon la formule :

PU X Nb de repas facturés – (RE – RRR)

PU = prix unitaire

RE= recettes élèves demi-pensionnaires éligibles à la tarification sociale

RRR = Reversement sur Recettes Restauration

Les sommes versées au titre des avances (en cas de versement initial) sont déduites de la facturation et donnent lieu, le cas échéant, à un avoir.

**toute évolution soumise au vote du Conseil Régional*

- Le délégataire reverse au lycée les cotisations au FCRSH selon la formule suivante :
- *Catégorie 1 (élèves)*
- **3€ (tarif de référence) *4.5% X Nb de repas consommés**
- *Catégorie 2,3 et 4 (commensaux)*
- **PU *4.5% X Nb de repas consommés**

Le délégataire devra fournir en complément des factures émises, la liste détaillée des repas servis et facturés par élève et par tranche de QF/tarifs.

Le lycée règle les sommes dues par mandat administratif selon l'échéancier prévisionnel.

Il sera ouvert dans les comptes du délégataire un compte de tiers au nom du lycée récapitulant l'ensemble des sommes perçues.

Le délégataire communique au lycée, en fin d'année un bilan récapitulatif des repas servis et facturés par tranche de quotient familial au cours de l'année scolaire. Ce bilan sera transmis à la Région par le lycée et tiendra lieu de justificatif de l'utilisation de la subvention régionale.

Le solde à verser ou le trop perçu résultant de ce bilan fera l'objet d'une régularisation soit sous forme d'un versement complémentaire par le lycée en cas de solde à verser, soit d'un avoir ou d'un remboursement par le délégataire en cas de trop-perçu.

Article 4 - PERCEPTION DU PRIX DES REPAS AUPRÈS DES USAGERS

Les usagers payent directement au délégataire le prix du repas résultant de l'application de la tarification régionale en vigueur.

Il facture les prestations par la vente directe aux usagers.

L'établissement ou le délégataire détermine le mode de paiement demandé aux usagers, à la prestation ou au forfait.

Article 4.1 – Repas

Le fermier a la responsabilité de la gestion des encaissements et de la relance des impayés.

Le fermier se rémunère à la prestation et utilise, tant pour l'accès des usagers au restaurant que pour les encaissements, le câblage informatique de l'établissement. Toute vente de tickets est proscrite, seul est en vigueur le réapprovisionnement de la carte magnétique personnelle.

L'alimentation des cartes se fait directement auprès du fermier, par chèque libellé au nom du fermier ou par carte bleue via une application web. **La badgeuse devra obligatoirement délivrer à chaque passage l'état de solde de la carte magnétique du convive.**

- *(tarif de référence et taux du FCRSH soumis au vote de l'assemblée délibérante régionale, sous réserve de modifications)*

L'achat de ce badge est à la charge des familles. Il reste valable pendant toute la durée du contrat. Le coût du badge sera inscrit dans le règlement intérieur du lycée, il vous appartient de faire une proposition de tarif.

Lorsqu'un élève quitte l'établissement, le prestataire doit procéder au remboursement du solde de la carte à l'élève et des aides au lycée. En fin de contrat la même procédure devra être appliquée.

Le lycée s'engage à transmettre au fermier toutes les informations nécessaires pour identifier les usagers du service de restauration. Ces informations revêtent un caractère confidentiel et ne peuvent en aucun cas être communiquées à des tiers.

L'autorisation d'accès au service de restauration incombe au lycée.

Le fermier ne peut refuser l'accès à un élève au service de restauration sans l'accord du lycée, même pour motif de non-paiement, conformément aux modalités de gestion des demi-pensions, votées par le Conseil Régional.

En cas de retard dans l'acquittement du prix des repas par l'utilisateur, le fermier procède au moins à deux relances dans un délai de trente jours, après en avoir avisé le lycée. Si celles-ci ne sont pas suivies d'effet, le fermier en informe le lycée, avant de mettre en œuvre le recouvrement contentieux.

L'état des impayés est constamment tenu à jour et un bilan est effectué à la fin de chaque exercice par le fermier et le lycée. L'exclusion d'un usager ne peut se faire qu'avec l'accord du lycée.

Article 4.2 - Prestations annexes

Les prestations annexes comprises dans les limites fixées par l'article 7 du Chapitre VI font l'objet d'une facture suivant leur prix unitaire, remise au lycée qui s'en acquitte par virement bancaire.

Article 5 - REVERSEMENT DES CHARGES

Article 5.1 - Fluides, redevance et taxe

Le fermier s'engage à reverser au lycée le montant de la participation du service de restauration aux charges communes (fourniture d'eau, participation financière au marché d'enlèvement des déchets ménagers...). **Le lycée fixe ce reversement du prix du repas en fonction du nombre de repas servis selon le taux voté annuellement en conseil d'administration, dans le respect de la fourchette indiquée par le Conseil Régional. Soit 13%.**

Catégorie 1 (élèves)

- **3€ (tarif de référence) *13% X Nb de repas consommés**

• *Catégorie 2,3 et 4 (commensaux)*

- **PU *13% X Nb de repas consommés**

- *(tarif de référence et taux du FCRSH soumis au vote de l'assemblée délibérante régionale, sous réserve de modifications)*

Article 5.2 - Fonds Commun régional des Services d'Hébergement

Le lycée cotise au Fonds Commun Régional des Services d'Hébergement, le fermier doit donc reverser au lycée le montant de ces cotisations selon le taux en vigueur voté par le Conseil Régional **sur le montant du repas TTC des 1 ère, 2ème et 3ème catégories tarifaires (voir formule article 3)**

Ces deux types de reversements doivent être effectués par deux chèques distincts (échancier à valider avec le lycée) à l'ordre de l'agent comptable du lycée, accompagnés d'un état détaillé, dans la quinzaine suivante.

CHAPITRE VIII - RAPPORT ANNUEL DU FERMIER

Article 1 – LOI DU 8 FEVRIER 1995

En application de l'article 2 de la loi du 8 février 1995, le fermier a l'obligation de produire un rapport annuel. Le lycée en fixe l'échéance dans les six mois suivant la clôture du compte de résultat de la société. Faute de produire ce rapport annuel, le fermier s'expose aux sanctions définies au Chapitre X, pour faute contractuelle.

Le rapport sera analysé en réunion entre le chef d'établissement et la société fermière.

Une synthèse en sera présentée pour information au conseil d'administration du lycée dans sa plus proche séance.

Ce rapport doit présenter successivement:

- Les comptes
- La qualité du service
- L'exécution du service

Article 2 - LES COMPTES

Article 2.1 - Développement des dépenses et des recettes

- En dépenses, il est demandé l'exposé détaillé des charges par nature, tant en fonctionnement que le cas échéant en équipement ou investissement ainsi que leur évolution par rapport à l'exercice précédent. Il sera notamment cité la quantité des fluides consommés.
- En recettes, il est demandé l'exposé détaillé des recettes suivant leur type et leur évolution par rapport à l'exercice précédent. Doivent notamment être précisées à ce titre les sommes perçues auprès des usagers (par catégorie tarifaire, la décomposition du coût unitaire du repas) et celles éventuellement versées par le lycée, au titre des fonds sociaux ou de l'aide régionale à la demi-pension.

Article 2.2 - Présentation du compte de résultat

Tel qu'il est défini dans le plan comptable général applicable aux entreprises privées, il doit notamment mettre en évidence l'excédent ou le déficit de l'exploitation.

Article 3 - LA QUALITE DU SERVICE

Article 3.1 - Prestations aux usagers

Faire une synthèse chiffrée des résultats des enquêtes directes ou indirectes réalisées par le fermier auprès des usagers et tirer les conclusions quant à la qualité de la prestation. Faire état de l'action corrective menée le cas échéant, à partir de cet indice de satisfaction et donner le résultat de cette action.

Faire une analyse du comportement de l'usager en termes de fréquentation du service. Donner le nombre de repas distribués par catégorie tarifaire d'usager. Faire état de l'évolution des effectifs.

Article 3.2 - Sécurité, Hygiène Accident

Les données relatives aux dispositifs de sécurité et de respect de l'hygiène doivent y figurer. De même, les statistiques relatives aux accidents doivent être indiquées.

Au titre de la transparence, le fermier exposera notamment les principes directeurs mis en place sur l'exploitation en application de la réglementation relative aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration à caractère social (prévention du risque alimentaire - hygiène des locaux - hygiène des personnels).

Au titre de la transparence, il exposera également les modes d'approvisionnement en denrées, la qualité et la traçabilité des produits et exprimera la politique suivie par la société en particulier en matière de viande bovine et d'O.G.M.

Une synthèse annuelle des contrôles bactériologiques mensuels sera également fournie.

Article 3.3 - Effectifs employés, qualifications, temps partiels

Doivent figurer les informations suivantes:

- personnel propre ou en situation de détachement
- fonctions remplies
- types de contrats utilisés
- horaires pratiqués pour l'offre de service
- actions de formation
- modifications éventuelles de l'organisation du service

Article 3.4 - Information, Participation, Accueil des usagers

Y figurent les informations objectives sur le déroulement du service telles que:

- informations à caractère pédagogique fournies à l'utilisateur.
- organisation d'animations spécifiques
- création d'évènements particuliers
- organisation et amélioration de l'accueil
- concertation entre fermier et usagers

Article 3.5 - Réclamations

Une synthèse des réclamations exprimées doit être produite par le fermier.

Article 4 - L'EXÉCUTION DU SERVICE

Les conditions d'exercice du service public se réfèrent aux principes législatifs et jurisprudentiels du service public énoncés au chapitre premier notamment au principe de l'équilibre contractuel. Le rapport doit mettre en évidence le cas échéant les circonstances où une ou plusieurs conditions de révision financière du contrat sont réunies.

Article 5 - CONTRÔLE EXERCÉ PAR L'LYCÉE

Pendant la durée d'exploitation du service, le lycée exerce notamment un contrôle de l'entretien, un contrôle hygiénique et sanitaire, un contrôle quantitatif et qualitatif des menus et des repas et un contrôle des mesures de sécurité. Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment et notamment par l'intermédiaire d'agents spécialisés relevant de la Direction Départementale de protection des populations (DDPP) des services de la région Ile de France, de la D.G.C.C.R.F., de l'ARS. Ils ne dispensent en aucun cas du contrôle assuré par le fermier.

Chaque mois le fermier communique au lycée le nombre de repas distribués, ventilés par catégorie.

Le lycée a le droit de contrôler les renseignements donnés dans les comptes rendus techniques et financiers. A cet effet, ses agents accrédités peuvent procéder sur place et sur pièces à toute vérification utile pour s'assurer du fonctionnement du service dans les conditions du présent contrat et prendre connaissance de tous documents techniques, comptables et autres, nécessaires à l'accomplissement de leur mission.

Article 6 - RENOUELEMENT DU CONTRAT

En fin d'année scolaire, le conseil d'administration donnera un avis sur le renouvellement du contrat, au vu du bilan financier de l'année écoulée ainsi que celui des actions d'animation fournies par le prestataire.

CHAPITRE IX - RESPONSABILITES ET ASSURANCES

Article 1 - RESPONSABILITE DE L'LYCÉE ET DE LA COLLECTIVITÉ TERRITORIALE DE RATTACHEMENT

Le lycée déclare être assuré ou être son propre assureur pour tous les dommages subis ou causés de son fait et de celui des personnes dont il répond. Ce serait le cas de dommages subis ou causés par les élèves dont la responsabilité pourrait être imputée au lycée pour défaut de surveillance au cours du service de restauration.

Les responsables légaux des élèves sont informés chaque année de l'intérêt qui s'attache à la souscription personnelle d'une assurance responsabilité civile pour les dommages que pourraient causer leur enfant.

Le CONSEIL REGIONAL D'ILE DE FRANCE assume la responsabilité du propriétaire (clos, couvert, gros œuvre). Il doit satisfaire aux obligations légales en la matière.

Article 2 - CLAUSES D'ASSURANCES

Article 2.1 - du Conseil Régional d'Ile de France

Le Conseil Régional d'Ile de France, collectivité propriétaire des bâtiments, fait insérer les termes ci-après :

« Dans le cadre du présent contrat, le client, c'est-à-dire la Région Ile de France prend à sa charge l'assurance dégât des eaux, incendie, explosions, afférents aux locaux occupés par le restaurateur »

Article 2.2 - Responsabilité civile d'exploitation du fermier

Le fermier est seul responsable, vis à vis des usagers et des tiers de tous les dommages liés à l'exploitation du service de restauration. Sont assurées les conséquences financières liées à l'activité des personnels travaillant pour le fermier, à l'occupation des locaux, à l'utilisation des matériels et à la gestion des stocks. Son contrat d'assurance doit couvrir les dommages :

- corporels (atteinte corporelle subie par les personnes physiques), les risques encourus notamment en cas d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement
- matériels (atteinte à la structure et aux substances des matériels, y compris les vols commis par les préposés ou facilités par leur négligence, au cours ou à l'occasion de l'exercice de leurs fonctions, et du fait des produits).

Le Conseil Régional d'Ile de France fait insérer les termes ci-après :

« Le restaurateur » est responsable des dommages de toute nature causés aux biens, au personnel du client, aux élèves, et plus généralement à autrui, pouvant survenir à l'occasion de sa mission, et garantit le client de tout recours et actions exercées de ce chef contre ce dernier.

Pour couvrir sa responsabilité telle que définie au paragraphe précédent, le restaurateur déclare avoir souscrit pour toute la durée du présent contrat une police d'assurance de responsabilité comportant AU MINIMUM les capitaux suivants :

- Intoxication alimentaires : 4 580 000 €
- Autres dommages corporels : sans limitation de somme
- Dommages matériels et immatériels, consécutifs ou non, y compris objets confiés : 1 525 000 € par sinistre

Article 2.3 - Clauses des contrats d'assurances

Le fermier doit communiquer à la compagnie d'assurance le contenu du présent contrat afin qu'elle rédige en conséquence ses garanties.

Le contrat d'assurance du fermier doit prévoir que la compagnie RENONCE A TOUT RECOURS CONTRE CE DERNIER, le cas de malveillance excepté.

La compagnie d'assurance ne peut se prévaloir des dispositions de l'article L 113 -3 du code des assurances pour retard du fermier dans le paiement des primes, que trente jours après la notification au lycée de ce défaut de paiement.

Article 2.4 - Justification des assurances auprès du lycée.

Dès la signature du contrat, le fermier devra fournir au lycée une copie des polices d'assurance responsabilité civile. Il devra également présenter chaque année une attestation délivrée par la compagnie d'assurance justifiant du paiement de la prime. Le fermier devra tenir informé le lycée de toute modification afférente à son (ses) contrat(s) d'assurance (avenant, résiliation, changement de compagnie, garanties) dans un délai d'un mois.

Toutefois, cette communication n'engage en rien la responsabilité du lycée ou du Conseil Régional d' Ile de France pour le cas où l'étendue des garanties ou le montant de ces assurances s'avèreraient insuffisantes.

CHAPITRE X

SANCTIONS - CONTENTIEUX

Article 1 - RÉGIME DES SANCTIONS

Article 1.1 - Pénalités - Sanctions pécuniaires

Lorsque le fermier ne remplit pas les obligations définies par le présent contrat, trois sortes de sanctions peuvent lui être infligées: pécuniaires, coercitives et résolutoires.

Des sanctions pécuniaires seront appliquées en cas de manquement.

Article 1.1.1 - dans l'exploitation du service

- en cas de défaillance dans l'exploitation du service, sauf cas de force majeure, de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable au lycée ou à la collectivité de rattachement
- en cas de retard dans l'entrée en fonctionnement du service
- en cas d'interruption générale ou partielle du service
- en cas de non-conformité de l'exploitation du service aux prescriptions du présent contrat.
- en cas de non-respect des règles en vigueur en matière de sécurité
- en cas de non-conformité des repas aux règles en vigueur en matière d'hygiène ou aux prescriptions en matière de nutrition
- en cas de négligence dans le renouvellement ou l'entretien du matériel

Après mise en demeure du lycée restée sans réponse pendant un mois, une pénalité est appliquée, égale à 1 % du montant des recettes perçues auprès des usagers au cours de l'année précédente. Le montant des pénalités arrêté par le lycée est prélevé sur le cautionnement.

Article 1.1.2 - dans la production des documents et comptes:

En cas de non production des documents prévus et après mise en demeure de le lycée restée sans réponse pendant un mois, une pénalité est appliquée, égale à 1 % du montant des recettes perçues auprès des usagers au cours de l'année précédente. Le montant des pénalités arrêté par le lycée est prélevé sur le cautionnement.

Article 1.2 - Sanctions coercitives

Article 1.2.1 - Mise en régie provisoire

Le fermier assure la continuité du service en toutes circonstances, sauf cas de force majeure ou de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable au lycée. En cas d'interruption tant totale que partielle du service de restauration, le lycée a le droit d'assurer le service par le moyen qu'il juge bon.

Si l'interruption du service n'est pas due à un cas de force majeure ou à l'une des causes d'exonération mentionnées ci-dessus, le service de restauration peut être assuré en régie aux frais du fermier.

Le lycée peut à cet effet prendre possession temporaire des matériels, approvisionnements, personnels nécessaires à l'exécution du service.

La mise en régie doit être précédée d'une mise en demeure adressée au lieu du domicile du fermier, par lettre recommandée avec avis de réception et restée sans effet à l'expiration d'un délai de 15 jours, sauf en cas de mesures d'urgence visées à l'article suivant. La régie cesse dès que le fermier est de nouveau en mesure de remplir ses obligations.

Article 1.2.2 - Mesures d'urgence

Le lycée peut prendre d'urgence, en cas de carence grave du fermier ou de menace à l'hygiène ou à la sécurité, toute décision adaptée à la situation, y compris la fermeture temporaire du service de restauration. Les conséquences financières d'une telle décision sont à la charge du fermier sauf cas de force majeure ou cause d'exonération prévue à **l'article 1.1.1. Chapitre X**.

Article 1.3 - Sanction résolutoire: LA DÉCHÉANCE

En cas de faute d'une particulière gravité, lorsque le fermier n'assure pas l'exploitation du service dans les conditions prévues dans le présent contrat depuis plus de cinq jours, le lycée peut, outre les cas prévus aux **articles 1.1 et 1.2 Chapitre X**, prononcer la déchéance du fermier sous réserve des **causes d'exonération prévues à l'article 1.1.1. Chapitre X**. Cette décision doit être précédée d'une mise en demeure restée sans effet pendant un délai de deux semaines. Les conséquences financières de la déchéance sont à la charge du fermier.

CHAPITRE XI - FIN DU CONTRAT

Article 1 - CAS DE FIN DE CONTRAT

Le contrat cesse de produire des effets dans les conditions suivantes:

- à la date d'expiration du contrat.
- en cas de résiliation du contrat.
- en cas de déchéance du fermier.

Article 1.1 - Expiration du contrat

Six mois avant l'expiration du contrat, les parties constatent et arrêtent les travaux à exécuter sur les installations (visées en annexe) qui ne sont pas en état normal d'entretien; le fermier doit exécuter les travaux correspondants avant l'expiration du contrat.

A l'expiration du contrat, le fermier est tenu de remettre à l'établissement, en état normal d'entretien, tous les biens et équipements qui font partie intégrante du contrat, **tels qu'ils figurent à l'inventaire défini en annexe 11.**

Si la remise des locaux et des installations en l'état initial est à la charge du fermier, les manquants de matériel le sont également ; ils sont évalués à leur prix de remplacement.

A défaut, les frais de remise en état correspondants ou frais de remplacement sont déduits du cautionnement. A l'expiration du contrat, les stocks restent la propriété du fermier, ainsi que toute installation ou matériel acquis sur les deniers propres de ce dernier.

Article 1.2 - Résiliation du contrat

Le lycée peut mettre fin au contrat avant son échéance pour des motifs d'intérêt général.

La décision de résiliation ne peut prendre effet qu'après un délai minimal de 6 mois à compter de la date de sa notification dûment motivée, adressée par lettre recommandée avec avis de réception au lieu du domicile du fermier.

Le fermier devra être indemnisé du préjudice subi.

Article 1.3 – Déchéance du fermier

Voir Article 1.3 - Chapitre X

CHAPITRE XII - CLAUSES DIVERSES

Article 1 - ELECTION DE DOMICILE

Le fermier fait élection de domicile au siège local de son exploitation.
Le fermier est tenu à avoir en permanence un représentant au sein du lycée.
Le nom de ce représentant est porté à la connaissance du lycée huit jours avant sa prise de fonction effective.

Article 2 - UTILISATION DE MARQUES PROFESSIONNELLES

L'utilisation de la marque professionnelle du fermier à l'occasion du service des repas est subordonnée à l'accord du lycée.

Toute publicité autre que l'utilisation de la marque professionnelle du fermier est interdite.

Article 3 - JUGE DES LITIGES

Les contestations qui s'élèvent entre le fermier et le lycée au sujet du présent contrat sont soumises au tribunal administratif

Préalablement à ce recours contentieux, les contestations peuvent être portées par la partie la plus diligente devant le Préfet qui s'efforce de concilier les parties dans un délai d'un mois.

Article 4 - ANNEXES CONTRACTUELLES

Sont annexées au présent contrat et ont valeur contractuelle, les documents définis ci-dessous:

- Annexe 1 : Réglementation en matière de sécurité
- Annexe 2 : Réglementation en matière d'hygiène
- Annexe 3 : Réglementation en matière de nutrition
- Annexe 4 : Tableau de l'effectif du personnel sur le site
- Annexe 5 : Classification des produits laitiers au 01/01/99
- Annexe 6: Feuille d'engagement et de contrôle des fréquences de présentation des aliments
- Annexe 7 : Tableau de grammages des portions unitaires
- Annexe 8 : Produits issus de l'agriculture biologique
- Annexe 9 : Calcul détaillé du prix de base unitaire du repas élèves
- Annexe 10 : Calcul détaillé du prix de base unitaire du repas commensaux
- Annexe 11 : Inventaire des lieux (état des lieux – matériels) à remplir contradictoirement à l'entrée en vigueur du contrat.

N.B. ANNEXES 4 - 6 - 8 - 9 – 10 - 11 à compléter par le fermier

SIGNATURES

Fait à XXX,

Le

Le Proviseur

Nom, signature et cachet du lycée

Fait à XXX

Le

Nom, qualité

signature et cachet du fermier

ANNEXE 1 : **REGLEMENTATION EN MATIERE DE SECURITE**

Cuisine intégrée dans un bâtiment à usage d'enseignement

Code de la construction et de l'habitation (articles R 123-1 à R 123-5) relatif à la protection contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (E.R.P.).

Arrêté du 25 juin 1980 portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.

Arrêté du 4 juin 1982 portant approbation des dispositions complétant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public
(type R).

Tout texte réglementaire postérieur à ceux énumérés ci-dessus relatif à la protection contre les risques d'incendie et de panique dans les E.R.P.

ANNEXE 2 :
**REGLEMENTATION EN MATIERE D' HYGIENE, DE SECURITE
ALIMENTAIRE ET TRAÇABILITE DES PRODUITS**

- **Règlement (CE) N° 178/2002** du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002. (JOCE du 01/02/2002) établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
 - **Règlement (CE) N° 852/2004** du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOUE du 30/04/2004).
 - **Règlement (CE) N° 853/2004** du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JOUE du 30/04/2004).
-
- **Décret N°2002-1465 du 17 décembre 2002** relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.
 - **Arrêté du 10 octobre 2005** portant approbation de diverses dispositions complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.
 - **Arrêté du 8 juin 2006** relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
 - **Arrêté du 27 avril 2007 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006** relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
 - **Note d'information DGAL/SDSSA/O2007-8001 du 13 février 2007.** Steaks hachés en restauration collective : Recommandations concernant la cuisson des steaks hachés dans le cadre de la prévention des infections à la bactérie Escherichia coli O157 : H7 pour les professionnels de la restauration collective.
 - **Décret N° 2008-184 du 26 février 2008** portant application du code de la consommation en ce qui concerne les graisses et huiles comestibles.
 - **Arrêté du 21 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ; abrogeant l'arrêté du 29 septembre 1997 en l'article 10 de son titre VII.
 - **Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8054 du 08 mars 2012** Application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
-
- **LOI N° 2010-874 du 27 juillet 2010** de modernisation de l'agriculture et de la pêche.

D'une manière générale, s'impose à la société de restauration toute réglementation postérieure dans le domaine de la sécurité alimentaire et de la traçabilité des produits.

ANNEXE 3 :
REGLEMENTATION EN MATIERE DE NUTRITION

Arrêté et décret Nutrition du 30 septembre 2011
Normes du GEMRCN

ANNEXE 5 : CLASSIFICATION DES PRODUITS LAITIERS AU 01/01/99

Classification des produits laitiers au 01/01/99.

Pour réaliser cette classification indicative, nous avons utilisé des poids de portions couramment utilisés en collectivité (cf ci-après). Des variations sont possibles mais cette classification est cependant utile pour donner une idée du marché des fromages et des produits laitiers ultra-frais. Les fiches techniques émanant des prestataires pour accompagner chaque produit ne sauraient être remplacées par la présente classification à vocation indicative.

Grammages des portions couramment utilisées en collectivité :

- 125 g pour les yaourts ;
- 100 g pour les fromages frais ;
- 80 g à 125 g pour les crèmes desserts, les flans, les laits gélifiés-flans, les laits gélifiés ;
- 50 g pour les mousses ;
- 30 g pour les fromages affinés ;
- 20 g pour les fromages fondus.

CALCIUM PAR PORTION	TYPES DE PRODUITS LAITIERS
Calcium > 300mg par portion.	Emmental et pâtes pressées cuites.
Calcium < 300 et > 200 mg par portion.	Bleu. Comté. Saint-paulin et autres pâtes pressées de même type. Cantal. Spécialités fromagères et pâtes pressées.
Calcium < 200 et >150 mg par portion.	Yaourt nature. Yaourt aux fruits. Roquefort. Saint-nectaire. Raclette. Crème dessert.
Calcium < 150 et > 100 mg par portion.	Camembert et pâtes molles à croûte mixte (brie, carré...). Tomme. Fromage frais. Munster. Fromage fondu. Yaourt aux fruits. Yaourt aromatisé. Crèmes dessert et crème caramel. Gâteau de riz ou de semoule. Riz et semoule au lait. Flans. Clafoutis. Laits gélifiés. Spécialités fromagères de pâtes molles.

Calcium < 100 mg par portion.	Chèvre frais, sec, demi-sec. Chèvre pâte molle. Petit suisse. Fromage fondu. Spécialités fromagères de fromages frais et de bleu. Mousses. Entremets (riz au lait, semoule au lait, crème caramel). Crèmes dessert. Fromages frais. Crème anglaise. Clafoutis. Flans.
-------------------------------	--

**ANNEXE 6 :
FEUILLE DE CONTROLE DES FREQUENCES**

Période Du au (20 repas au moins)	ENTREE	PLAT protidique	LEGUME	PRODUIT LAITIER	DESSERT	FREQUENCE observée	FREQUENCE recommandée
Entrées >15 % MG						/20	8/20 maximum
Produits à frire et pré-frits > 15 % MG						/20	6/20 maximum
Pâtisseries fraîches ou sèches > 15 % MG						/20	4/20 maximum
Plat protidique avec P/L < 1 (1)						/20	2/20 maximum
Crudité ou fruit cru						/20	15/20 minimum
Légumes autres que secs						/20	10/20
Légumes secs ou féculent ou céréales						/20	10/20
Préparation à base de poisson > 70 % de poisson						/20	4/20 maximum
Viande rouge						/20	4/20 maximum
Préparation à base de viande ou poisson reconstitué < 70 % de matière première animales						/20	4/20 maximum
Fromage ou autre produit laitier ≥ 150 mg calcium (2)						/20	10/20 maximum
Fromage ou autre produit laitier <150 à ≥ 100 mg calcium (2)						/20	8/20 maximum

(1) Quantité de protéines divisée par quantité de lipides dans le produit prêt à consommer Les quantités doivent être exprimées dans la même unité, soit en grammes/portion, soit en grammes/100 g.

(2) Ces chiffres s'entendent en mg de calcium par portion servie.

Cette annexe doit être employée pour le contrôle des fréquences de présentation des aliments dans le cas d'un menu unique, d'un choix dirigé et d'un menu conseillé proposé en libre-service. Seules les cases blanches doivent être remplies

ANNEXE 7 :
TABLEAU DE GRAMMAGES DES PORTIONS UNITAIRES

Le fermier joindra la liste des grammages qu'il s'engage à respecter pour chaque ligne de produit, à partir de la recommandation du **GEMRCN + décret nutrition**

GEMRCN

PRODUITS, PRETS A CONSOMMER, EN GRAMMES (PLUS OU MOINS 10%) SAUF EXCEPTIONS SIGNALEES	GRAMMAGES (EN G) DES DENREES ALIMENTAIRES POUR ADOLESCENTS ET ADULTES
Pain	de 50 à 100
Crudités sans assaisonnement	
Avocat (à l'unité)	80 à 100
Carottes, céleri et autres racines râpées	90 à 120
Choux rouge et choux blanc émincé	80 à 100
Concombre	90 à 100
Endive	80 à 100
Melon, Pastèque	150 à 200
Pamplemousse (à l'unité)	1/2
Radis	80 à 100
Salade verte	40 à 60
Tomate	100 à 120
Salade composée à base de crudités	80 à 100
Champignons crus	80 à 100
Fenouil	80 à 100
Cuidités sans assaisonnement	
Potage à base de légumes (en litres)	1/4
Artichaut entier (à l'unité)	1
Fond d'artichaut	80 à 100
Asperges	80 à 100
Betteraves	90 à 120
Céleri	90 à 120
Champignons	100 à 120
Choux fleurs	90 à 120
Coeurs de palmier	80 à 100
Fenouil	80 à 100
Haricots verts	90 à 120
Poireaux (blancs de poireaux)	90 à 120
Salade composée à base de légumes cuits	90 à 120
Soja (germes de haricots mungo)	90 à 120
Terrine de légumes	30 à 50
Entrées de féculents	
Salades composées à base de P. de T., blé, riz, semoule ou pâtes	100 à 150
Entrées protidiques diverses	
Oeuf dur (à l'unité)	de 1 à 1,5
Hareng/garniture	de 40 à 60
Maquereau	40 à 50
Sardines (à l'unité) sauf exception mentionnée	2
Thon au naturel	40 à 50
Jambon cru de pays	40 à 50
Jambon blanc	50
Pâté, terrine, mousse	30 à 50

Pâté en croûte	65
Rillettes	30 à 50
Salami – Saucisson – Mortadelle	40 à 50
Préparations pâtisseries salées	
Nems	100
Crêpes	100
Friand, feuilleté	80 à 120
Pizza	90
Tarte salée	90
PRODUITS, PRETS A CONSOMMER, EN GRAMMES (PLUS OU MOINS 10%) SAUF EXCEPTIONS SIGNALEES	
GRAMMAGES (EN G) DES DENREES ALIMENTAIRES POUR ADOLESCENTS ET ADULTES	
Assaisonnement hors d'œuvre	
Poids de la matière grasse	8
Bœuf	
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	100 à 120
Rôti de bœuf, steak	80 à 100
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	100
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	100
Boulettes de boeuf de 30g pièce crues (à l'unité)	4 à 5
Veau	
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	100 à 120
Escalope de veau, rôti de veau	80 à 100
Steak haché de veau	100
Hamburger veau, Rissolette veau, préparation de viande de veau hachée	100
Paupiette de veau	100 à 120
Agneau-Mouton	
Gigot	80 à 100
Sauté (sans os)	100 à 120
Côte d'agneau avec os	100 à 120
Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)	4 à 5
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	2 à 3
Porc	
Rôti de porc, grillade (sans os)	80 à 100
Sauté (sans os)	100 à 120
Côte de porc	100 à 120
Jambon DD, palette de porc	80 à 100
Andouillettes	100 à 120
Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité)	2 à 3
Volaille-Lapin	
Rôti, escalope de volaille, blanc et aiguillette de poulet	80 à 100
Sauté et émincé de volaille	100 à 120
Jambon de volaille	80 à 100
Cordon bleu	100 à 120
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	140 à 180
Brochette	100 à 120
Paupiette de volaille	100 à 120
Fingers, beignets, nuggets de 20 g pièce crus	5
Escalope panée de volaille ou autre viande	100 à 120
Cuisse de lapin ou demi-cuisse de lapin (avec os)	140 à 180
Sauté de lapin et émincé de lapin	100 à 120
Paupiette de lapin	100 à 120
Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité)	2 à 3

Abats	
Foie, langue, rognons, boudin	100 à 120
Tripes avec sauce	100 à 200
Oeufs (plat principal)	
Oeufs durs (à l'unité)	2 à 3
Omelette	90 à 130
PRODUITS, PRETS A CONSOMMER, EN GRAMMES (PLUS OU MOINS 10%) SAUF EXCEPTIONS SIGNALEES	GRAMMAGES (EN G) DES DENREES ALIMENTAIRES POUR ADOLESCENTS ET ADULTES
Poissons (Sans sauce)	
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	100 à 120
Brochettes de poisson	100 à 120
Darne	120 à 140
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes,...)	100 à 120
Poissons entiers	150 à 170
Plats composés (denrée protidique et garniture)	
Plat composé, choucroute, paëlla, etc. (poids minimum d'aliment protidique)	100 à 120
Hachis Parmentier, Brandade, Légumes farcis (poids minimum d'aliment protidique)	100 à 120
Raviolis, Cannellonis, Lasagnes (poids ration avec sauce)	250 à 300
Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches)	200
Quenelles	120 à 160
Légumes cuits	
	150
Féculents cuits	
Riz – Pâtes – Pommes de terre	200 à 250
Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée	250
Frites	200 à 250
Légumes secs	200 à 250
Sauces pour plats	
(jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, etc.) Poids de la matière grasse	8
Fromages	
	16 à 40
Produits laitiers frais	
Fromage blanc, fromages frais (autre que les petits suisses)	90 à 120
Yaourts et autres laits fermentés	100-125
Petit suisse	120
Desserts	
Desserts lactés	90 à 125
Mousse (en cl)	10 à 12
Fruits crus	100 à 150
Fruits cuits	100 à 150
Fruits secs	30
Pâtisseries fraîches ou surgelées à base de pâte à choux en portions ou à découper	40-60
Pâtisseries fraîches ou surgelées ou déshydratées, en portions, à découper en portions ou à reconstituer	60-80
Pâtisserie sèche emballée	30-50
Biscuits d'accompagnement	20
Glaces et sorbets (ml)	50 à 120

Desserts contenant plus de 60% de fruits	80 à 100
Petit déjeuner, goûter, collation	
Pain	80
Céréales	50 à 60
Pâtisseries sèches	50
Pâtisseries type quatre quarts	60-80
Confiture, chocolat, miel, crème de marron, nougat	30
Petit déjeuner, goûter, collation	
Fruit cru	100 à 150
Fruit cuit	100 à 150
Fruits secs	30
Lait demi écrémé du petit déjeuner	250
Lait demi écrémé du goûter (en ml)	250

Décret Nutrition

PRODUITS LIVRES, PRETS A CONSOMMER, EN GRAMMES (PLUS OU MOINS 10%) SAUF EXCEPTIONS SIGNALÉES	GRAMMAGES (EN G) DES DENREES ALIMENTAIRES POUR ADOLESCENTS ET ADULTES
Entrées de préparations pâtisseries salées	
Crêpes, nems, beignets	100
Friand, feuilleté	80 à 120
Pizza, Tarte salée	90
Viandes (sans sauce)	
Fingers, beignets, nuggets de volailles de 20 g pièce crus (à l'unité)	5
Merguez, chipolatas, saucisses de Francfort, de Strasbourg, de Toulouse, de volailles, autres saucisses variées de 50 g pièce crues (à l'unité)	2 à 3
Boulettes de bœuf, d'agneau, de mouton ou de mélanges variés de 30 g	4 à 5
Paupiette de veau, volaille, de lapin, cordon bleu, escalope panée de volaille ou d'autres viandes	100 à 120
Steak haché de bœuf, hamburger de bœuf	100
Viande hachée pour bolognaise, steak haché de veau, rissolette de veau	80 à 100
Poissons (sans sauce)	
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes...)	100 à 120

Plats composés (denrée protidique et garniture)	
Poids minimum de denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis Parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	100 à 120
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (choucroute, paëlla, hachis Parmentier, brande, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	250 à 300
Préparations pâtisrières (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches et autres) servis en plat principal	200
Quenelles	120 à 160
Desserts	
Pâtisseries fraîches ou surgelées à base de pâte à choux en portions ou à découper	40-60
Pâtisseries fraîches ou surgelées ou déshydratées, en portions, à découper en portions ou à reconstituer	60-80
Desserts	
Pâtisseries sèches emballées (tout type de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante, servies en repas principaux)	30-50
Glaces et sorbets (ml)	50 à 120
Mousse (en cl)	10-12

ANNEXE 8 :
PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Le fermier proposera une fois par semaine des produits issus de l'agriculture biologique dans les types ci-après :

- Fruits
- Légumes
- Viandes
- Laitages

Le fermier joindra la liste qu'il s'engage à respecter.

ANNEXE 9:
**CALCUL DETAILLE DU PRIX UNITAIRE DES REPAS APPLICABLE
AUX ELEVES**

Reversement du F.C.R.S.H au titre de l'année 2017 : 4,5% du prix du repas.

Reversement au titre des charges générales au titre de l'année 2017 : 13% du prix du repas.

Prix de référence voté par la commission du Conseil Régional : 3€

Détail composition du prix

ANNEXE 10:
**CALCUL DETAILLE DU PRIX UNITAIRE DES REPAS APPLICABLE
AUX CATEGORIES DE COMMENSAUX**

Reversement du F.C.R.S.H au titre de l'année 2017 : 4,5% du prix du repas.
Reversement au titre des charges générales au titre de l'année 2017: 13% du prix du repas.

Détail composition du prix

ANNEXE 11 :
ETAT DES LIEUX – INVENTAIRE DU MATERIEL

A REMPLIR contradictoirement à l'entrée en vigueur du contrat