

APA JH Réunion

AMO concession restauration

Projet de contrat

30 mars 2022

Table des matières

1.	Chapitre premier – Cadrage	3
1.1.	Objet	3
1.2.	Durée	3
1.3.	Limitation de la subconcession.....	3
2.	Chapitre second – Fonctionnement du service concédé	4
2.1.	Missions du concessionnaire.....	4
2.2.	Interlocuteur dédié	5
2.3.	Prescriptions techniques	6
2.4.	Commercialisation de repas à des tiers [VARIANTE]	6
2.5.	Menus	7
2.6.	Commission Menus	8
2.7.	Communication et affichage	8
2.8.	Animations et repas particuliers	9
2.9.	Repas de dépannage	9
2.10.	Spécifications nutritionnelles	9
2.11.	Diététicien	12
2.12.	Commandes et facturation des repas	12
2.13.	Etiquetage.....	12
2.14.	Modalités de production	14
2.15.	Locaux et matériels	15
2.16.	Contrôle de l'hygiène et de la traçabilité des denrées alimentaires	16
3.	[VARIANTE] Chapitre troisième – Aménagement et entretien de la cuisine centrale de la MHL .	17
3.1.	Mise à disposition de l'équipement.....	17
3.2.	Aménagement de l'équipement.....	17
3.3.	Financement de l'aménagement	17
3.4.	Approbation des plans et documents techniques.....	18
3.5.	Délai d'aménagement de l'équipement	18
3.6.	Réception des travaux.....	18
3.7.	Travaux d'entretien et de réparations courantes.....	18
3.8.	Travaux de renouvellement et grosses réparations	19
4.	Chapitre quatrième – Régime des biens	20
4.1.	Biens de retour	20
4.2.	Biens de reprise.....	20
4.3.	Biens propres.....	20
5.	Chapitre cinquième – Personnel	21
5.1.	Obligations du concessionnaire.....	21
5.2.	Affectation et qualification du personnel.....	21

5.3.	Conformité des conditions de travail	22
6.	Chapitre sixième – Cadre financier	23
6.1.	Charges d'exploitation	23
6.2.	Produits d'exploitation	23
6.3.	Compensation du concédant.....	23
6.4.	Révisions des prix unitaires	24
6.5.	Redevance annuelle.....	24
6.6.	Révision des dispositions financières.....	25
6.7.	Régime fiscal	26
7.	Chapitre septième – Contrôle du concessionnaire par le concédant.....	26
7.1.	Rapport annuel du concessionnaire (RAC).....	26
7.2.	Reporting EGAlim	27
7.3.	Conservation des documents	27
7.4.	Contrôle exercé par le concédant.....	27
7.5.	Comité de pilotage.....	28
8.	Chapitre huitième – Responsabilités et assurances	29
8.1.	Responsabilités du concessionnaire	29
8.2.	Assurances du concessionnaire	29
9.	Chapitre neuvième – Garantie et sanctions des manquements du concessionnaire	30
9.1.	Garantie à première demande [VARIANTE]	30
9.2.	Pénalités	30
9.3.	Exécution d'office des travaux d'entretien	31
9.4.	Mesures d'urgence	31
9.5.	Cession du contrat.....	31
9.6.	Sanction coercitive : mise en régie provisoire	31
9.7.	Sanction résolutoire : déchéance du concessionnaire	32
10.	Chapitre dixième – Fin du contrat.....	34
10.1.	Cas de fin de contrat	34
10.2.	Résiliation du contrat pour motif d'intérêt général	34
10.3.	Redressement et liquidation judiciaires du concessionnaire.....	35
10.4.	Continuité du service en fin de contrat	35
11.	Chapitre onzième – Clauses diverses.....	36
11.1.	Election de domicile.....	36
11.2.	Jugement des contestations.....	36
11.3.	Signature du candidat.....	36
12.	Annexes.....	37

1. Chapitre premier – Cadrage

1.1. Objet

L'APAJH Réunion doit assurer la restauration collective des résidents et des personnels de l'ensemble de ses établissements :

- la Maison Henri Lafay (MHL), sise au 60, avenue du Capricorne 97434 SAINT GILLES (40 places agréées sur le FAO en journée, 13 places agréées en journées sur le FAM semi ouvert 250 journées et 22 places agréées sur l'internat ouvert 365 jours de l'année) ;
- le Dispositif intégré Thérapeutique Educatif et Pédagogique (DITEP) James Marangé, sis au 34, rue des navigateurs, ZAC Trapèze, 97434 SAINT-GILLES (67 places agréées, ouvert 210 jours de l'année) ;
- la Maison Pierre Lagourgue (MPL), sise 11 rue Beauséjour 97438 SAINTE-MARIE (65 places agréées, ouvertes 250 jours) ;
- le Foyer d'hébergement Flacourt (FH), sis au 35, rue Martin Flacourt 97438 SAINTE-MARIE (36 places agréées, ouvertes 365 jours), et ses antennes.

La production afférente représente près de 140 000 repas annuels pour les 4 établissements (dont fournitures de denrées pour les petits déjeuners, déjeuners, collations et dîners).

En outre, l'APAJH Réunion souhaite disposer d'une cuisine centrale en sus et place de l'actuelle cuisine satellite de la Maison Henri Lafay, permettant ainsi une prestation de restauration plus individualisée pour la MHL et le DITEP ; ces travaux ne doivent cependant altérer en rien la continuité et qualité du service de fourniture de repas pour l'ensemble des établissements.

Dans cette double optique, le Conseil d'administration de l'APAJH a voté le 14 décembre 2021 une délibération de principe actant le recours à une concession de service de restauration collective d'une durée de base de 5 ans, intégrant une variante d'aménagement de la cuisine centrale à la MHL corrélée à un allongement de la durée du contrat de 5 ans supplémentaires.

La concession prend effet le 1^{er} octobre 2022, à l'échéance de l'accord-cadre actuellement en vigueur.

1.2. Durée

Le contrat de concession est conclu pour une durée de cinq (5) ans à compter d'octobre 2022.

Si la variante est retenue, le contrat de concession est conclu pour une durée de dix (10) ans à compter d'octobre 2022.

1.3. Limitation de la subconcession

Le concessionnaire est tenu d'assurer personnellement l'exécution de la mission qui lui est confiée. Il ne peut subconcéder une partie du service concédé sans l'accord préalable, exprès et écrit du concédant ; cet accord lui est notifié par lettre recommandée avec accusé de réception.

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

La subconcession totale est interdite.

2. Chapitre second – Fonctionnement du service concédé

1.4. Missions du concessionnaire

Le concessionnaire doit assurer dès le 1^{er} octobre 2022 les missions suivantes :

- pour le déjeuner :
 - MHL : livraison en liaison froide :
 - remise en température ;
 - maintien en température ;
 - service des repas ;
 - DITEP James Marangé :
 - livraison des repas en liaison chaude ;
 - maintien en température ;
 - service des repas ;
 - MPL et FH :
 - livraison des repas en liaison chaude ;
 - nettoyage des locaux de cuisine, de la batterie de cuisine et vaisselle ;
- pour le dîner :
 - MHL :
 - remise en température ;
 - maintien en température ;
 - N.B. : le service du soir est toutefois assuré par le concédant ;*
 - nettoyage de la vaisselle et des locaux ;
 - DITEP:
 - remise en température ;
 - maintien en température ;
 - N.B. : le service du soir et le nettoyage sont toutefois assurés par le concédant ;*
 - MPL et FH :
 - livraison de repas en liaison froide ;
 - remise en température ;
 - N.B. : le service du soir est toutefois assuré par le concédant ;*
- pour le week-end pour la MHL :
 - le concessionnaire remet en température, mais le service et le nettoyage sont réalisés par le concédant ;

N.B. : les volumes et types de prestations par établissement sont décrit à l'annexe n°1 du présent contrat. En outre, les matrices de responsabilités concédant/concessionnaire par établissement sont présentées à l'annexe n°2 du présent contrat ;

[VARIANTE] A compléter par le candidat :

Le candidat proposera dans son mémoire technique une nouvelle répartition de responsabilités concédant/concessionnaire applicable aux établissements MHL et DITEP à compter de la livraison de la nouvelle cuisine centrale décrite au chapitre troisième du présent contrat.

- la définition des menus assisté par un diététicien, la mise en place et le suivi des commissions Menus ;
- le respect des recommandations nutritionnelles (*grammages et fréquences*) pour chaque catégorie spécifique de convives ;
- l'adaptation des menus en fonction des régimes particuliers en conformité avec les Projets d'Accueil Individualisés (PAI) ;
- l'utilisation de produits diversifiés frais et de qualité selon le cours du marché, en priorisant les circuits courts ;
- la réalisation de menus spécifiques lors de manifestations (*à la demande du concédant*) ;
- le nettoyage de la vaisselle, du matériel et des locaux, le contrôle de l'hygiène et de la sécurité selon les procédures du Plan de maîtrise sanitaire (PMS) en vigueur ;
- le respect des normes HACCP et le recours à un service contrôleur externe agréé ;
- la sensibilisation des agents des établissements aux normes HACCP et à l'utilisation des outils de contrôle ;
- la maintenance des locaux de cuisine et des vestiaires ;
- la fourniture aux personnels de cuisine des vêtements de travail (*ainsi que pour les stagiaires et visiteurs*) ;
- la gestion et exploitation du service dans le respect des usagers et personnels et du règlement intérieur des établissements ;
- la participation aux actions éducatives, culturelles et sociales (*les agents auront une relation de service dans le domaine de l'animation et de la convivialité*) ;
- la fourniture des outils de contrôles et d'enregistrement à utiliser dans les cuisines satellites ;
- la garantie d'un service minimum de cuisine en cas de grève, cyclones, autres aléas et le respect d'un délai de prévenance légal. A titre d'exemple, le concessionnaire doit assurer la bonne tenue du stock en boîtes réglementaire (*dit « stock tampon »*) ;
- la bonne gestion des plats témoins : la fourniture et le prélèvement des plats témoins à chaque service seront à la charge du concessionnaire ;
- la formation continue de son personnel ;
- la gestion financière et administrative du service.

1.5. Interlocuteur dédié

Dans ses relations avec le concédant, le concessionnaire est représenté par un interlocuteur dédié dont le CV est présenté à l'annexe n°3 du présent contrat.

Le cas échéant, le concessionnaire informe au plus tôt le concédant de tout changement anticipé d'interlocuteur dédié.

A compléter par le candidat :

Le candidat présentera dans son mémoire technique le CV détaillé de l'interlocuteur pressenti pour les échanges avec le concédant.

1.6. Prescriptions techniques

Le service doit *a minima* intégrer les prescriptions techniques suivantes :

- Les prestations sont composées de manière à être en conformité avec les recommandations du GEM RCN, y compris les grammages pour les catégories de public ciblées. Elles répondent notamment aux besoins nutritionnels qualitatifs et quantitatifs d'une alimentation pour les personnes accueillies au sein de ces établissements ;
- Le repas est un moment particulièrement important dans la journée : une prestation de qualité doit être offerte tant sur le plan nutritionnel, que sur le plan organoleptique ;
- Les repas devront être de qualité traditionnelle, où les saveurs des denrées seront préservées et mises en valeur. Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et bien présentées. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin en quantité suffisante sans être excessives ;
- La qualité des repas devra être garantie grâce à l'intervention du diététicien mandaté par le concessionnaire, et la tenue régulière et active de la Commission Menus ;
- Une attention particulière devra être apportée aux textures modifiées. Ces repas doivent être appétants, et tenir compte de la couleur. Ils devront être dans la majorité conformes au menu du jour. Les régimes pourront être notamment sans sel, diabétique, hypocalorique, sans résidu, mixé hypercalorique, hyper protidique. Ils seront fabriqués selon prescription du corps médical.
- Pour chaque catégorie de repas (*mixé, haché, normal*), il peut être nécessaire de déterminer des régimes alimentaires spéciaux (*dont les principales sont : sans porc, sans bœuf, sans gluten, sans protéine de lait de vache, G6PD... et ces différents régimes peuvent se cumuler*) ;
- Les personnes âgées ont tendance à diminuer leurs apports alimentaires ; de plus, leurs réserves nutritionnelles sont amoindries. Or, leurs besoins énergétiques ne sont pas diminués par rapport à ceux de l'adulte : la dépense énergétique apparaît souvent abaissée en valeur absolue, mais les apports énergétiques doivent être plus élevés du fait de moins bons rendements musculaires et métaboliques. Les apports énergétiques recommandés ne doivent donc jamais être inférieurs à 30 à 36 kcal/kg de poids ; les besoins caloriques sont estimés en moyenne à 2 000 kcal/jour pour un homme et 1 800 kcal/jour chez une femme (*à moduler en fonction de l'activité de la personne*). Le concessionnaire doit intégrer ces enjeux dans la définition de ses menus.

1.7. Commercialisation de repas à des tiers [VARIANTE]

Jouissant de l'usage exclusif de la cuisine centrale de MHL, le concessionnaire est autorisé à commercialiser des repas auprès de tiers dans la limite stricte et absolue de toujours de couvrir au préalable et en priorité les besoins des établissements du concédant.

Le dimensionnement et l'affectation de ces repas commercialisés sont laissées à la libre appréciation du concessionnaire, et la gestion indépendante du présent contrat.

Plus particulièrement, la fixation du prix appliqué à ces repas auprès des tiers est laissée à la libre appréciation du concessionnaire.

A compléter par le candidat :

En fonction de son expérience et de sa connaissance des clients potentiels, le candidat développera dans son mémoire technique ses hypothèses qualitatives et volumétriques des repas commercialisables à des tiers.

1.8. Menus

Les menus, établis en respectant la saisonnalité des denrées, privilégient la qualité, le goût et l'équilibre.

Ils sont élaborés pour une période de 4 semaines, et s'inscrivent dans le schéma suivant :

1. Entre le 1^{er} et le 7 de chaque mois M⁻¹ : transmission par le concessionnaire du projet de menus du mois M aux établissements du concédant ;
2. Entre le 8 et le 14 de M⁻¹ : transmission par chaque établissement des demandes de modifications, le cas échéant ;
3. Entre le 15 et le 21 de M⁻¹ : tenue de la Commission menus, pour chaque établissement en bilatérale avec le concessionnaire ;
4. Avant chaque fin de mois M⁻¹ : transmission par le concessionnaire des menus définitifs du mois M.

Une communication des allergènes doit être faite sur les plans de menus ainsi que sur les contenants des repas.

Ces menus sont constitués à partir de fiches techniques des produits et des plats proposés, en permanence accessible depuis le site Internet du concessionnaire. Ces dernières indiquent *a minima* les informations suivantes :

- origine des produits ;
- composition exacte : panure, protéines, exhausteur de goût... ;
- liste claire et précise des ingrédients, notamment des additifs utilisés : pièce de viande... ;
- calibrage ;
- présentation des données nutritionnelles ;
- conditionnement ;
- mode d'emploi...

L'élaboration des menus doit tenir compte :

- des besoins, des goûts et des habitudes alimentaires conformément au retour de la commission Menus. En amont de cette commission, un temps suffisant est consacré à recueillir l'avis des personnes accompagnées et à adapter les menus à leur goût et à leurs souhaits ;
- de l'historique des menus, afin d'éviter des récurrences trop fréquentes au sein d'une même semaine, notamment pour les régimes spécifiques.

Les menus servis doivent être conformes aux menus définis en amont. Deux situations de modifications sont possibles (*liste exhaustive*) :

- la mise en place d'un repas spécial dans le cadre d'une animation ou d'une fête calendaire, annoncées par le concédant lors des demandes de modifications prévue *supra* ;

- des difficultés exceptionnelles d'approvisionnement, imposant le recours à un produit de substitution, moyennant le respect des équivalences alimentaires, et ne modifiant pas la valeur nutritionnelle, ni la variété des menus.

Le cas échéant, le concessionnaire respecte un délai de prévenance minimal de 48H.

1.9. Commission Menus

La commission Menus vise à :

- donner une appréciation globale sur la prestation fournie et la satisfaction des convives ;
- le respect de la diététique et des règles nutritionnelles ;
- arbitrer sur les demandes de modifications du concédant prévues à l'article précédent ;
- valider les propositions du concessionnaire en termes d'animations ;
- mettre en évidence et analyser les dysfonctionnements ;
- mettre en place des actions correctives ;
- identifier les actions préventives requises ;
- émettre des propositions d'amélioration de la prestation, les analyser quant à leur coût et leur faisabilité ;
- d'une manière générale, recadrer les prestations fournies par rapport au présent contrat.

A minima, participent pour le concessionnaire :

- l'interlocuteur privilégié désigné à l'article 2.2 du présent contrat ;
- le diététicien, au moins deux fois dans l'année, lorsque cela s'avère nécessaire ou à la demande du concédant ;
- le responsable « Hygiène et qualité » si nécessaire et demandé par le concédant.

Pour des raisons logistiques et de coordination entre les différents établissements du concédant, la Commission Menus peut être tenue par visioconférence.

1.10. Communication et affichage

Le concessionnaire est autorisé à faire bon usage de son logo sur :

- les menus ;
- les tenues professionnelles ;
- les emballages de produits servis ;
- les éléments de présentation des plats ;
- les véhicules....

En cas d'usage détourné ou abusif de logos et de marques commerciales diverses, le concédant peut les interdire.

Une fois par mois, le concessionnaire propose par mail au concédant une publication sur le site internet du concédant.

1.11. Animations et repas particuliers

Le concessionnaire fournit des repas spécifiques pour :

- les grandes fêtes calendaires (*Noël, Pâques, Halloween...*) ;
- des journées à thème (*cuisine d'un autre pays*) ;
- des sorties, pour lesquelles un établissement peut demander la livraison d'un pique-nique plutôt qu'un repas, le cas échéant même sur le lieu du pique-nique.

Ces animations n'impactent pas le prix des repas.

Le concessionnaire s'engage à proposer des animations au minimum 6 fois par an

De plus, doivent être proposés :

- des repas améliorés pour les déjeuners des dimanches et jours fériés pour les sites ouverts 7 jours sur 7, incluant une pâtisserie ;
- un repas "anniversaires du mois".

1.12. Repas de dépannage

A chaque début d'année civile, le concessionnaire livre des repas de dépannage ayant une durée de conservation importante (*type conditionnement en boîte de conserve, compote de longue conservation...*), constitutif du « stock-tampon ».

Ces repas doivent être composés d'une entrée (*type salade*), d'un plat (*type raviolis*), et d'un dessert (*partitionné individuel*).

Ces repas sont consommés uniquement en cas d'imprévu ne permettant pas, pour des raisons exceptionnelles et justifiées (*conditions climatiques, problème de véhicule*) au concessionnaire d'assurer une livraison.

Si au cours de l'année les repas ne sont pas consommés, ils sont restitués au concessionnaire et donc non facturés.

La vérification de ce stock relève de l'initiative du concessionnaire.

1.13. Spécifications nutritionnelles

Le concessionnaire se charge de la sélection des denrées et des commandes auprès des fournisseurs locaux ou régionaux sélectionnés sur des critères qualitatifs et assure l'approvisionnement des denrées.

Le concessionnaire tient à disposition de l'association au fur et à mesure du contrat la liste de ses fournisseurs, les fiches techniques et les documents de traçabilité des produits utilisés.

La saisonnalité à la Réunion et les circuits courts des légumes doivent être respectés dans la composition des entrées et des plats.

L'approvisionnement en consommables ou en emballages recyclables ou recyclés doivent respecter les principes suivants :

- la vigilance au regard du bilan carbone lié aux opérations de restauration ;
- la surveillance de la consommation et de la maîtrise des fluides ;
- le tri sélectif des déchets ;

- l'emploi de matières et de produits respectueux de l'environnement.

Le concessionnaire doit pouvoir justifier à tout moment des allégations valorisantes utilisées pour la présentation des mets proposés aux convives (*produits issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable, bénéficiant d'un label, d'une Appellation d'Origine Protégée...*).

Toutes les préparations à l'état cru ou précuit obtenues par le hachage de viande, que ces viandes soient mélangées ou non entre elles, et additionnées ou non de substances étrangères dont l'emploi est autorisé, doivent être conformes à la réglementation en vigueur. La traçabilité doit permettre d'obtenir les informations suivantes sur la viande bovine présentée:

- pays d'origine et d'abattage ;
- pays d'abattage avec le n° d'agrément ;
- catégorie ;
- date de conditionnement ;
- date limite de consommation.

Le concessionnaire veille au strict respect des mesures de sécurité sanitaire en vigueur au regard du risque lié à l'agent de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) ; le concessionnaire est responsable du respect de ces obligations par ses fournisseurs.

La composition et la qualité de chaque type de élément de charcuterie sont, au minimum, celle déterminées dans la partie réglementaire du « Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes » et le GPEM/DA 5541.II. Le jambon est de qualité supérieure sans couenne avec un maximum de 5% de matière grasse (*il n'est jamais servi de jambon « cru », saucisson, mortadelle, pâtés et terrines ou autres charcuteries froides de ce type*).

Le poisson doit être frais ou surgelé pleine mer garanti sans arêtes. Le poisson surgelé doit respecter la législation des produits surgelés ou congelés : le concessionnaire devra indiquer la composition exacte en poids et en pourcentage des portions de filet de poisson. Seuls les poissons (*d'élevage ou de saison*) dont la production ou la pêche est respectueuse de l'environnement sont proposés.

Les volailles sont conformes à la législation notamment à la directive n°71/178/CE du Conseil du 15 Février 1971. Le concessionnaire doit préciser la qualité utilisée (*certifié ou label*). Les volailles doivent être garanties sans alimentation contenant des OGM.

Les légumes produits en agriculture raisonnée sont privilégiés et doivent être de première fraîcheur. Les fruits et légumes de saison font l'objet d'une attention particulière en termes de disponibilité et de qualité. En cas d'impossibilité de servir des produits frais, le concessionnaire est autorisé à utiliser des produits surgelés et ensuite les produits appertisés, également de bonne qualité.

Les légumes surgelés sont prioritairement des produits de bonne qualité. En ce qui concerne les haricots verts, les haricots beurre, les flageolets et les petits pois, il est utilisé uniquement des produits extra fins.

Epicerie sèche : toutes les pâtes alimentaires employées sont de qualité supérieure ; le riz est systématiquement de qualité supérieure ; les féculents sont variés : semoule, blé, polenta, boulghour, quinoa, épeautre...

Toutes les conserves et produits en sachets sous vide doivent être de qualité saine, et remplir les conditions définies par la réglementation en vigueur. Les boîtes et sachets doivent obligatoirement indiquer en clair la DLUO.

Il est utilisé exclusivement des huiles végétales non hydrogénées, dépourvues de présence de matières grasses d'origine animale. Il en est de même pour la margarine (*exclusivement à base d'huiles végétales non hydrogénées, dépourvues de présence de matières grasses d'origine animale*). Les

huiles de friture doivent porter une mention spécifique à cet usage. L'huile d'olive est vierge extra (*de préférence 1^{ère} pression à froid*).

Compotes sans sucre ajouté : il n'est pas fait appel à des produits premier prix ou de marque de distributeur. Ces produits font l'objet d'une rotation afin d'offrir une grande variété de choix. Le concédant apprécie les compotes « maison ».

Les yaourts et fromages blancs sont de qualité ; les produits laitiers livrés ont une durée de vie résiduelle d'au moins la moitié de leur durée de vie totale.

L'offre comprend des fromages de qualité (*pâte molle, pâte dure*) en portions individuelles.

Les pâtisseries sont servies notamment en lien avec les fêtes calendaires (*crêpes pour carnaval, bûche de Noël, galette des rois...*).

Le concédant se réserve le droit d'exiger que le concessionnaire recherche de nouveaux fournisseurs pour le pain ; des pains « spéciaux » variés de qualité et fabriqués en boulangerie sont livrés.

Les produits semi-finis seront utilisés avec la plus grande parcimonie pour de la cuisine d'assemblage. En conséquence la grande majorité des plats chauds sont élaborés à base de produits frais, voire de produits surgelés.

Les dates limites de consommation ou d'utilisation optimale des produits et PCEA (*Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance*) doivent être exactes et conformes à la législation au regard du jour de consommation.

En aucun cas ne seront acceptés les produits frais et d'épicerie livrés dans leur emballage d'origine (*par exemple, yaourts, brioches...*) dont la Date Limite de Consommation (DLC) ou Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) sont proches de leur expiration (*i.e. délai restant inférieur à cinq jours*).

A compléter par le candidat :

Dans un souci de mise en œuvre pragmatique de la loi Egalim, le candidat proposera dans son mémoire technique ses engagements au regard des potentialités du territoire réunionnais :

- filière par filière ;
- précisés par saisonnalité ;
- en définissant les quantités-cibles (*en volumes bruts, en euros/achat et en % des approvisionnements par denrée*) ;
- en listant les fournisseurs identifiés à ce stade.

Seront notamment précisés les engagements d'approvisionnement local des denrées suivantes (*liste non exhaustive*) :

- fruits : ananas, mangues ;
- légumes : choux, choufous, citrouilles, tomates, salades, concombres, courgettes, piments verts ;
- viandes ;
- poissons.

1.14. Diététicien

Le concessionnaire doit être assisté d'un diététicien assurant les rôles suivants :

- validation des projets de menus en amont des commissions avant diffusion aux membres de la commission ;
- participation aux Commissions Menus, le diététicien, au moins deux fois dans l'année, lorsque cela s'avère nécessaire, ou à la demande du concédant ;
- validation des menus définitifs ;
- contrôle des personnels des documents de traçabilité (*origine des produits, fiche technique des produits livrés, fiches recettes*) ;
- validation du programme annuel des repas à thèmes.

A compléter par le candidat :

Le candidat indiquera dans son mémoire technique :

- le CV et les références du diététicien envisagé ;
- les modalités d'intervention envisagées (*objets, fréquences...*).

1.15. Commandes et facturation des repas

Sur la base des menus définitifs décrit à l'article 2.5 *supra*, le concédant communique au concessionnaire par mail chaque mercredi avant 10 heures le nombre de repas à livrer chaque jour de la semaine suivante, ainsi que leurs particularités liées aux régimes médicaux, diététiques ou religieux ; dans la mesure du possible, le concédant s'efforce de transmettre ces éléments plus tôt dans la semaine, sans que cela constitue un engagement contractuel.

Le concédant se réserve la possibilité, en prévenant le concessionnaire chaque jour avant 12 H, de modifier le nombre de repas initialement commandés pour le surlendemain dans la limite de + ou – 10%.

Le format des bons de commande :

- est identique pour tous les établissements ;
- constitue le cadre des bons de livraison.

1.16. Etiquetage

Chaque contenant doit revêtir sur la face externe de son couvercle, les mentions suivantes :

- la dénomination claire et correcte du produit en langue française ;
- la marque de salubrité reproduisant le numéro d'agrément du concessionnaire ;
- la quantité nette par catégorie de convives ;
- la date de fabrication et le numéro de lot ;
- la date limite de consommation ;
- les conditions de conservation et particulièrement la mention "à conserver à +3°C" ;
- les informations pour la remise en température (*ouvert, fermé*).

Le concessionnaire veille à homogénéiser le format de l'ensemble de ses étiquettes.

Le concessionnaire doit intégrer, le cas échéant, la mention « *traité par rayonnements ionisants* » ou « *traité par ionisation* » dans la dénomination de vente ou dans la liste des ingrédients.

Le concessionnaire doit informer sur la valeur énergétique du produit ainsi que les quantités de macronutriments (*protéines, glucides, lipides*) + nutriments supplémentaires (*sucres, acides gras saturés, fibres et sodium*) et quand l'étiquetage comporte des allégations nutritionnelles.

Le concessionnaire doit informer sur l'origine complète du produit (*pays de naissance, d'élevage et d'abattage*) et du lieu de découpe de celle-ci (*pays de découpe et n° d'agrément de l'atelier de découpe*). Cette origine des viandes est indiquée par l'une ou l'autre des mentions suivantes :

- 1° « *Origine :, lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans le même pays* » ;
- 2° « *Né et élevé : et abattu :* », lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents ».

Ces mentions sont portées à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les menus, ou sur tout autre support.

La réglementation, impose l'étiquetage des allergènes suivants présents sciemment dans les denrées alimentaires préemballées :

- G6PD (*déficit en glucose-6-phosphate déshydrogénase*) ;
- céréales contenant du gluten (*à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybridées*), et produits à base de ces céréales ;
- crustacés et produits à base de crustacés ;
- œufs et produits à base d'œufs ;
- poissons et produits à base de poissons ;
- arachides et produits à base d'arachides ;
- soja et produits à base de soja ;
- lait et produits à base de lait (*y compris le lactose*) ;
- fruits à coque (*amandes, noix, noisettes...*) ;
- cèleri et produits à base de cèleri ;
- moutarde et produits à base de moutarde ;
- graines de sésame et produits à base de graines de sésame ;
- anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en S02.

Les dénominations portées sur les menus doivent être conformes à la réglementation ou aux usages, qu'il s'agisse notamment du nom des coupes de viandes, des poissons, des plats cuisinés... A proscrire : les fausses mentions valorisantes sur l'origine (« *régional* », « *fermier* »), le type de fabrication (« *maison* », « *du chef* ») ou sur la nature même des produits (jambon pour de l'épaule), qui peuvent être qualifiés comme des délits au titre de la publicité mensongère ou de la tromperie.

L'obligation d'étiquetage de la dénomination de vente des denrées est prévue par le code de la consommation. La dénomination peut être définie par la réglementation ou bien les usages, ou à défaut, par une dénomination suffisamment descriptive pour permettre d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue. Les intitulés peu connus ou originaux servant à désigner les plats dans les menus, sont autorisés dans la mesure où ils ne sont pas susceptibles de tromper le consommateur.

1.17. Modalités de production

Les denrées sont stockées par catégorie soit dans les armoires froides (*positive, négative*), soit dans l'épicerie, soit les armoires produits d'entretien, soit dans l'armoire pour les consommables / usage unique.

Les repas et fournitures livrés doivent correspondre aux spécifications qualitatives et quantitatives de la commande régulièrement passée.

Un bon de livraison en deux exemplaires accompagne obligatoirement les produits livrés. Ce bon, élaboré de façon précise pour chaque livraison, comporte :

- le numéro d'ordre ;
- la date de livraison ;
- la dénomination et l'inventaire des produits ;
- la date de fabrication et conditionnement des produits ;
- la quantité exacte / le grammage ;
- l'heure d'arrivée ;
- la température à réception ;
- l'intégrité et l'état du conditionnement ;
- les remarques éventuelles ;
- les nom et signature du préposé au transport.

Tous les emballages primaires carton, boîte, sachet, bouteille sont enlevés. Les épices sont désensachées et rangées dans le chariot à épices.

Les produits 4ème gamme sont déssouvidés puis stockés dans l'armoire froide de jour.

Préparations froides « Découpe / Mélange / Assemblage / Assaisonnement / conditionnement » : les denrées sont découpées, tranchées, assaisonnées puis réparties soit en cuisson, soit stockées à +3°C en attente d'un mixage et / ou conditionnement avant étiquetage.

Concernant les plats, ces derniers peuvent être conditionnés en :

- en bacs gastronomes Inox et polycarbonates GN 1/1 et GN ½ réutilisables. Ces bacs sont accompagnés de couvercles adaptés, et systématiquement propres ;
- en barquettes multi-portions de maximum 6 portions thermo scellées (*sauf fruits frais, desserts individuels...*).

Les aliments sont remis en température selon le planning et sont maintenus en température à + 63°C ; les entrées et desserts sont maintenus à +3°C.

Une fois la remise en température et préparations froides terminées, les repas sont maintenus en température et transportés.

La batterie est lavée et désinfectée dans le lave batterie et stockée sur rayonnage. Les conteneurs, socles, sont lavés et désinfectés puis acheminés chez le concessionnaire qui veillera à désinfecter à nouveau le matériel.

La vaisselle est lavée et désinfectée dans le lave-vaisselle et stockée

Le nettoyage et désinfection des locaux et des équipements sont réalisés avec les plannings. Les auto-contrôles sont effectués à l'aide des plannings de nettoyage quotidiens. Un laboratoire extérieur réalise des contrôles et interprète les résultats avec le concédant et le concessionnaire.

Dans chaque zone de préparation, les déchets sont triés dans des sachets plastiques résistants et fermés puis acheminés dans le local réfrigéré en attendant le passage des services de voirie.

Conformément aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire dans les cuisines satellites, le concédant pratique le prélèvement de plats témoins. Pour ce faire, une portion supplémentaire sera systématiquement ajoutée à chaque livraison, sur chaque établissement. Les proportions livrées permettront ces prélèvements sans que le concédant n'ait l'obligation de commander un repas supplémentaire.

Le concessionnaire doit :

- privilégier à l'achat les produits dont les emballages se recyclent et / ou biodégradable ;
- choisir des conditionnements de plats (*par exemple barquettes de livraison de repas*) qui limitent l'emploi de matériaux dont la biodégradabilité est faible ;
- choisir des denrées sans suremballage, en limitant notamment le recours aux emballages individuels.

1.18. Locaux et matériels

Le concessionnaire assure quotidiennement le nettoyage et l'entretien courant des installations, équipements et matériels nécessaires à l'accomplissement du service, selon les missions décrites à l'article 2.1 *supra* :

- les petits et gros matériels y compris les armoires et les climatiseurs ;
- les locaux à température contrôlée ;
- la cuisine, les réserves et salles annexes ;
- les vestiaires sanitaires ;
- les équipements de cuisine, de préparation, de laverie et de stockage ;
- les gaines et moteurs d'extraction de la cuisine, hotte et filtres compris ;
- les caniveaux et siphons de sol ;
- les brasseurs d'air ;
- l'entretien du bac à graisse.

Le concessionnaire prend à sa charge :

- les tenues de travail et chaussures de sécurité du personnel ;
- la fourniture du linge et le blanchissage des tenues de service ;
- les fournitures de bureau et les imprimés propres ;
- les contrôles bactériologiques ;
- la fourniture des produits lessiviels et du sel adoucisseur de la machine à laver la vaisselle de chaque site ;
- les produits liquides destinés aux lavages des mains et les produits d'hygiène ;
- l'entretien et la maintenance des équipements de cuisine ;
- la gestion et le règlement de ses consommations eau, électricité ;
- les plats témoins.

1.19. Contrôle de l'hygiène et de la traçabilité des denrées alimentaires

Le concessionnaire définit des modalités de contrôle permettant de vérifier la qualité, la traçabilité et le grammage des produits ; les résultats doivent être tenus à la disposition du concédant.

Le concessionnaire s'assure de la bonne maîtrise des règles d'hygiène au sein des sites, même si le service et la remise en température sont assurés par le personnel de l'établissement.

Le concessionnaire doit mettre en place au début du marché un Plan de maîtrise sanitaire (PMS) pour chaque établissement.

Le concessionnaire doit effectuer ou faire effectuer des prélèvements à des fins bactériologiques aux fréquences prévues par la législation en vigueur, et *a minima* une fois par mois. Ces analyses porteront sur deux surfaces et deux préparations culinaires par mois. Il supporte le coût de ces analyses réalisées par un laboratoire accrédité COFRAC « microbiologie des aliments ». Les résultats seront transmis dès réception à la direction de l'établissement. Ceci concerne aussi bien les cuisines où sont fabriqués les repas livrés que les sites où les repas sont fabriqués.

Le concessionnaire procède à des autos-contrôles réguliers portant sur la conformité des installations et du fonctionnement, la conformité des matières premières et des produits finis. Le concessionnaire fait également connaître au concédant les procédures d'auto-contrôle mises en place conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997 ; il fournit les résultats de ces contrôles au concédant. Il doit veiller à ce que les procédures écrites de sécurité appropriées soient établies, affichées, mises en œuvre, respectées et à jour en se fondant sur le principe utilisé pour développer le système dit HACCP (*analyse des risques, points critiques et leur maîtrise*).

Le concédant peut effectuer ou faire effectuer des vérifications inopinées, ou des contrôles et des prélèvements réguliers sur place, par un laboratoire agréé par ses soins ; ces contrôles ne dispensent en aucun cas le concessionnaire du contrôle assuré par ses soins.

Le concessionnaire considère impérativement les points suivants lors de la sélection de ses fournisseurs :

- l'agrément sanitaire ;
- la mise en place d'une démarche qualité ;
- la communication des autocontrôles et la gestion des dangers microbiens, chimiques et/ou physiques ;
- le système doit gérer la bonne traçabilité des produits, comme les origines géographiques, l'identification de l'espèce voire de l'animal selon son espèce, la constitution du lot de fabrication ;
- le mode de validation des DLC.

Sur simple demande du concédant, le concessionnaire est en mesure de fournir tout document nécessaire à la justification de la qualité d'un produit ou d'une denrée.

Quelles que soient les pratiques ou procédures d'achats utilisées par le concessionnaire (*centrale d'achats et autres référencements de fournisseurs*), celles-ci ne doivent en aucune mesure empêcher l'utilisation ou le remplacement de denrées alimentaires appropriées ou nécessaires à la meilleure qualité de service possible.

Le concessionnaire dispose d'un système de veille sanitaire permettant d'arrêter tout produit ou lot de produits faisant l'objet d'une alerte nationale ou européenne qui le déclare impropre à la consommation et donc le destine à être retiré du marché.

Le concédant se réserve le droit de supprimer certains aliments ou catégories d'aliments de leurs menus, en fonction de l'actualité sanitaire ou au nom du principe de précaution.

2. [VARIANTE] Chapitre troisième – Aménagement et entretien de la cuisine centrale de la MHL

2.1. Mise à disposition de l'équipement

Le concédant s'engage à mettre à disposition du concessionnaire la quote-part de la MHL dévolue à l'activité de restauration (*cf. plan détaillé en annexe n°4 du présent contrat*).

Cette mise à disposition fait l'objet d'un état des lieux contradictoire à sa livraison ; la livraison s'effectue au plus tard le jour de la prise d'effet du présent contrat.

Le concessionnaire dispose de droits réels sur ledit local.

2.2. Aménagement de l'équipement

Le concessionnaire doit réaliser les aménagements nécessaires à la transformation de l'équipement en cuisine centrale.

L'aménagement est réalisé conformément aux prescriptions légales et réglementaires applicables aux équipements de restauration collective dans le secteur médico-social.

Le concessionnaire prend en charge l'ensemble des démarches de validation administrative requises pour l'aménagement.

Pendant toute la durée des travaux, le concédant ou son représentant peut effectuer des visites de contrôle sur le chantier chaque fois qu'il l'estime nécessaire ; ces visites doivent faire l'objet d'une demande auprès du concessionnaire qui en avertira son maître d'œuvre, le responsable du chantier.

A compléter par le candidat :

Dans le cadre de son offre, le candidat proposera une notice descriptive détaillée des aménagements envisagés.

A titre exclusivement informatif, le concédant estime à ce stade une enveloppe d'environ 150 K€ HT pour la réalisation desdits travaux ; cette estimation devra bien entendu être confrontée à l'expertise et au projet de chaque candidat.

2.3. Financement de l'aménagement

Le concessionnaire assure le financement de la totalité des travaux d'aménagement par la compensation du concédant au titre du présent contrat.

A ce titre, la cuisine centrale constitue un bien de retour tel que décrit à l'article 4.1 *infra*.

Le plan de financement est établi par le concessionnaire, et décrit à l'onglet 4 de l'annexe n°5 du présent contrat.

2.4. Approbation des plans et documents techniques

Le concessionnaire soumet au concédant pour approbation, dans un délai de trois mois à compter de la signature du présent contrat, l'ensemble des éléments nécessaires à l'aménagement de l'équipement visé (*dont Avant-projet sommaire APS*).

Le concédant dispose d'un mois maximum pour présenter ses observations, dès réception du dossier complet. Passé ce délai, le dossier est réputé accepté par le concédant, sans présumer des éventuelles demandes supplémentaires.

Dans un délai d'un mois maximum à compter de la transmission des observations, le projet corrigé est soumis pour validation définitive par le concédant, qui dispose de quinze jours pour formaliser cette validation.

2.5. Délai d'aménagement de l'équipement

Le concessionnaire démarre l'aménagement de l'équipement dès la validation définitive décrite à l'article 3.4 *supra*.

Le concessionnaire dispose d'un délai d'un an à compter de la validation définitive précitée pour achever l'aménagement objet du présent chapitre.

Sauf en cas de survenance d'un événement présentant les caractéristiques de la force majeure, en cas de retard de la date de mise en service fixée ci-dessus, le concessionnaire est redevable d'une pénalité telle que définie dans le présent contrat.

2.6. Réception des travaux

Il est procédé à la réception des travaux le jour suivant l'achèvement des travaux d'aménagement de l'équipement.

Le concessionnaire doit laisser un délai raisonnable entre la réception des travaux et la mise en service.

Dès la réception des travaux, le concessionnaire fournit au concédant l'ensemble des documents de récolement nécessaires à la bonne connaissance de l'ouvrage réalisé :

- plans de détail et descriptif de toutes les installations ;
- dossiers des ouvrages exécutés ;
- dossier d'intervention ultérieure sur l'ouvrage.

A compléter par le candidat :

Le candidat proposera un rétroplanning détaillé des travaux prévus.

2.7. Travaux d'entretien et de réparations courantes

La cuisine centrale est entretenue en bon état de fonctionnement et réparée par les soins du concessionnaire, à ses frais.

D'une manière générale, le concessionnaire doit assurer l'ensemble des obligations relevant du locataire au sens du décret n°87-712 du 26 août 1987. Les travaux d'entretien et de réparations courantes comprennent notamment toutes les opérations permettant d'assurer le maintien en état de fonctionnement des installations jusqu'au moment où la vétusté ou une défaillance rend nécessaire les

travaux de remplacement ou de rénovation, ainsi que toutes les opérations de nettoyage permettant de garantir une stricte hygiène et propreté des installations et de leurs abords.

Conformément à l'article 6.1 *infra*, le concessionnaire assume en totalité les charges nécessaires à l'exploitation du service concédé (*fluide, téléphone, électricité...*).

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

Le concessionnaire ne doit rien faire ou laisser faire qui puisse détériorer les biens mis à disposition. Il doit prévenir immédiatement le concédant de toute atteinte qui serait portée à sa propriété, de toute dégradation ou détérioration qui viendrait à se produire dans les biens immobiliers, gros matériels et qui rendraient nécessaires des travaux incombant au concédant.

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

2.8. Travaux de renouvellement et grosses réparations

Les travaux de renouvellement et de grosses réparations liées au nouvel aménagement sont à la charge du concessionnaire.

Ils comprennent notamment, sans que cette liste présente un caractère exhaustif :

- les revêtements sol et hors sol ;
- les matériels tournants, équipements électromécaniques, installations de ventilation, réseaux ;
- les grosses réparations du gros œuvre (*étanchéité...*) ;
- tous les éléments composant la structure de l'aménagement et non mentionnés dans cette liste.

Le financement de ces dépenses est assuré au moyen de la constitution d'une provision pour gros entretien et renouvellement, telle qu'elle est déclinée dans le Compte d'exploitation prévisionnel présenté à l'onglet 1bis de l'annexe n°5 au présent contrat.

Le concessionnaire dispose d'une obligation de résultat en matière de renouvellement : l'aménagement doit être remis en fin de contrat dans des conditions d'aspect et d'usage équivalentes à celles de sa livraison initiale.

Dans le cadre de l'exercice de son pouvoir de contrôle, le concédant a le droit de vérifier ou de faire vérifier par l'organisme de son choix les dépenses effectives du concessionnaire. Le concédant a le droit de refuser la prise en compte d'une dépense non justifiée ou correspondant à un niveau de prix excessivement élevé.

En fin de contrat le solde positif du compte est remis au concédant ; le solde négatif reste à la charge du concessionnaire.

A compléter par le candidat :

Le candidat proposera un plan prévisionnel de renouvellement, décrivant le rythme et le montant des opérations y afférentes.

3. Chapitre quatrième – Régime des biens

3.1. Biens de retour

Sont considérés comme biens de retour, non seulement l'aménagement décrit au chapitre précédent, mais aussi les biens mobiliers et immobiliers qui pourraient être mis à la disposition du concessionnaire par le concédant durant la concession, ou acquis par lui.

Hors spécification contraire lors de l'acquisition, sont également considérés comme biens de retour tous les biens acquis ou créés par le concessionnaire pour l'exécution du service concédé pendant la durée de ce dernier ; ils sont en conséquence inscrits dans les comptes de la concession pour leur valeur initiale et amortis dans ce cadre et dans la limite de la durée de la concession.

A chaque remise d'un nouveau bien de retour, l'inventaire figurant en annexe n°6 du présent contrat fait l'objet d'une mise à jour ; cet inventaire est également mis à jour à chaque fin d'exercice, sous forme d'annexe au rapport annuel du concessionnaire (RAC), tel que décrit à l'article 7.1 infra.

Lesdits biens font retour au concédant à la fin du présent contrat, sans versement d'une quelconque indemnité au profit du concessionnaire.

3.2. Biens de reprise

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

La liste des biens de reprise est mise à jour tous les ans par le concessionnaire ; l'actualisation de cette liste devra être jointe en annexe du rapport annuel du concessionnaire décrit à l'article 7.1 infra, avec présentation de leur affectation, de leur valeur d'achat et des modalités de financement et d'amortissement (*mode, durée, taux*).

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

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

3.3. Biens propres

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

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

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

4. Chapitre cinquième – Personnel

4.1. Obligations du concessionnaire

Le concessionnaire s'engage à reprendre le personnel actuel nécessaire au fonctionnement du service préexistant dans les conditions prévues par la loi (*article L. 1224-1 du Code du Travail*), à qualification professionnelle et à rémunération égale, telles qu'elles sont décrites à l'annexe n°7 du présent contrat. Le concessionnaire est tenu, à l'égard de ces salariés, par les obligations qui incombent à l'ancien employeur : il s'engage ainsi à maintenir pour la durée de la concession, les droits acquis par le personnel repris ainsi que la convention collective anciennement en vigueur, si elle existe. Un avenant aux contrats de travail actuels de ces salariés acte la reprise par le concessionnaire.

Le concessionnaire a l'entière responsabilité de son personnel. Plus particulièrement, il est l'employeur de son personnel et en assume toutes les responsabilités (*contrats de travail, accords d'entreprises et négociations collectives, formation, embauches, licenciements, avancements, promotions, sanctions*).

Le personnel du concessionnaire est exclusivement rémunéré par ses soins, charges sociales et patronales et autres frais compris ; il fixe les rémunérations du personnel conformément aux usages de la profession et à la convention dont il relève.

Le concessionnaire remet au concédant, lors de l'entrée en vigueur du présent contrat, les statuts applicables au personnel du service concédé ou les références à la convention collective à laquelle il adhère.

Le concessionnaire doit également garantir le respect des principes de laïcité et de neutralité par le personnel placé sous sa responsabilité.

Le concessionnaire assure l'ensemble des vérifications nécessaires sur le statut judiciaire du personnel qu'il envisage de recruter.

D'une manière générale, le concessionnaire est tenu au respect des prescriptions légales et réglementaires en vigueur en matière sociale.

A compléter par le candidat :

Le candidat transmet propose un plan de formation, ainsi qu'un planning de production détaillant les plages horaires d'une journée de production, enchaînement des tâches réalisées.

4.2. Affectation et qualification du personnel

Le concessionnaire affecte le personnel qualifié nécessaire à l'exécution du service.

Le concessionnaire ne peut invoquer le manque de personnel pour justifier une interruption d'exploitation du service ; la grève du personnel du concessionnaire ne peut être considérée comme un cas de force majeure exonératoire de ses engagements à l'égard du concédant.

Le concessionnaire est garant du respect des dispositions du présent contrat par son personnel et veille à sa bonne tenue et à sa parfaite correction. Il s'engage à prendre toute mesure en cas de manquements ou de faute grave pour éviter le renouvellement des faits signalés.

La liste anonymisée du personnel prévu pour l'exploitation et la maintenance des équipements du service sera transmise par le concessionnaire au concédant et constitue l'annexe n°7 du présent contrat. Elle fait apparaître la répartition des emplois avec les qualifications correspondantes, en

indiquant les emplois à temps complet et à temps non complet, ainsi que les fourchettes de rémunérations applicables.

Le concessionnaire s'engage à communiquer au concédant toute modification de la liste mentionnée au précédent alinéa, et à transmettre l'ensemble des documents mis à jour avec notice explicative des principales conséquences en termes de gestion du personnel et de masse salariale.

De plus, le concessionnaire transmet la liste du personnel par qualification et par nombre de postes une fois par an dans le cadre du Rapport annuel du concessionnaire, tel que décrit à l'article 7.1 du présent contrat.

4.3. Conformité des conditions de travail

Le concessionnaire est tenu d'exploiter le service en conformité avec la législation et la réglementation relatives aux conditions de travail des salariés.

Il est seul responsable de l'application stricte des règles relatives au Code et à la médecine du travail, aux conditions d'hygiène et de sécurité, à l'hygiène corporelle du personnel, à la convention collective et aux mesures de discipline et d'éviction.

5. Chapitre sixième – Cadre financier

5.1. Charges d'exploitation

Le concessionnaire assume en totalité les charges nécessaires à l'exploitation du service concédé, et notamment :

- les denrées alimentaires ;
- le conditionnement des repas ;
- les fournitures à usage unique (*serviette papier, bavoirs...*) ;
- l'habillement et les protections des salariés ;
- les frais de livraison ;
- les fluides ;
- les dépenses d'entretien (*dont contrats d'entretien*) ;
- les frais de communication ;
- les animations ;
- les analyses microbiologiques ;
- les interventions du diététicien ;
- les frais de personnel de production, de livraison et de service ;
- [VARIANTE] les redevances à verser au concessionnaire ;
- [VARIANTE] les dotations aux amortissements de l'aménagement prévu au chapitre troisième ;
- [VARIANTE] les dotations aux provisions GER correspondant à l'aménagement prévu au chapitre troisième ;
- les frais de structure.

Ces charges sont exhaustivement identifiées dans le Compte prévisionnel d'exploitation (CEP) présenté à l'onglet 1/1bis en annexe n°5 du présent contrat.

5.2. Produits d'exploitation

Les produits de la concession se décomposent comme suit :

- compensation versée par le concédant ;
- [VARIANTE] prix versés pour les repas commercialisés à des tiers ;
- éventuelles autres recettes.

Ces recettes sont réputées permettre au concessionnaire d'assurer l'équilibre financier du contrat dans des conditions normales d'exploitation.

5.3. Compensation du concédant

La délivrance du service donne droit à compensation du concédant.

Le concessionnaire s'engage sur le montant des prix unitaires des repas tels qu'ils sont définis à l'onglet 2 de l'annexe n°5 du présent contrat.

La quote-part mensuelle de compensation correspond au nombre des différentes prestations effectivement consommées multiplié par les prix unitaires susvisés.

Les prestations d'un mois donné sont facturées par le concessionnaire au concédant au plus tard le 5 du mois suivant, pour chaque établissement.

La demande de paiement de la quote-part mensuelle de compensation indique les éléments suivants :

- période concernée ;
- lieux de livraison des repas ;
- nombre de repas de chaque type livré sur chaque site (*le quantitatif retenu est le minimum entre le nombre de repas commandés et le nombre de repas livrés*) ;
- le montant de la prestation.

5.4. Révisions des prix unitaires

Les prix sont révisés une fois par an le 1^{er} octobre de chaque année, et pour la première fois le 1^{er} octobre 2023, par application de la formule ci-après :

$$P = P_o * (0,8 + (0,2 \times A / A_o))$$

dans laquelle :

- P = montant révisé du prix unitaire ;
- P_o = prix en vigueur le jour de la révision ;
- A_o = index de la dernière révision ;
- A = nouvel indice INSEE des prix à la consommation des ménages à La Réunion publié.

Si l'indice ci-dessus ne peut plus être appliqué, pour quelque cause et à quelque titre que ce soit, il est remplacé par un autre indice de même valeur économique adopté en accord entre les parties formalisé selon les dispositions de l'article 6.6 *infra*.

A compléter par le candidat :

Le candidat est autorisé à proposer une formule de révision alternative dans son annexe littéraire.

5.5. Redevance annuelle

La mise à disposition des biens donne lieu à une redevance comprenant :

- une redevance d'intéressement, variable en fonction de l'activité, dite R1. Si le résultat d'exploitation arrêté au Compte annuel de résultat d'exploitation (CARE) certifié par le Commissaire aux comptes du concessionnaire est supérieur au résultat d'exploitation prévisionnel figurant au CEP, le concessionnaire reverse une quote-part de la différence au concédant au titre de la part R2 de la redevance annuelle. Le calcul est réalisé selon un système progressif de tranches :
 - si le résultat d'exploitation du CARE est supérieur de 0% à 2,5% au résultat prévu au CEP, 10% de la différence sont reversés au concédant ;
 - si le résultat d'exploitation du CARE est supérieur de 2,5% à 5% au résultat prévu au CEP, 20% de la différence sont reversés au concédant ;

- si le résultat d'exploitation du CARE est supérieur de 5% à 7,5% au résultat prévu au CEP, 30% de la différence sont reversés au concédant ;
- si le résultat d'exploitation du CARE est supérieur de 7,5% à 10% au résultat prévu au CEP, 40% de la différence sont reversés au concédant ;
- si le résultat d'exploitation du CARE est supérieur plus de 10% au résultat prévu au CEP, 50% de la différence sont reversés au concédant.
- une redevance pour frais de contrôle, forfaitaire, dite R2. Afin de fournir au concédant les moyens d'exercer son contrôle sur l'activité concédée, le concessionnaire verse une part R2 de 1 000 € HT annuels.

A compléter par le candidat :

Dans le cadre de son annexe littéraire, le candidat pourra proposer une série de valeurs alternatives pour les tranches de la part R1, tout en respectant la logique économique de cette quote-part de la redevance annuelle.

La redevance annuelle est assujettie à TVA ; elle sera versée annuellement après contrôle du Rapport annuel du concessionnaire, décrit à l'article 7.1 *infra*, par le concédant.

5.6. Révision des dispositions financières

Les articles R. 3135-1 à 9 du Code de la commande publique listent exhaustivement les cas de modifications autorisées du contrat, et leurs modalités d'application :

- clauses de réexamen ou d'options claires, précises et sans équivoque (*correspondant notamment à l'article 6.4 supra*) ;
- travaux ou services supplémentaires devenus nécessaires ;
- circonstances imprévues ;
- substitution d'un nouveau concessionnaire ;
- modification non substantielle ;
- modification de faible montant.

Aucun autre motif n'est accepté par le concédant.

La demande de révision des dispositions financières prend la forme d'un courrier en recommandé avec accusé de réception par l'une des parties à l'intention de l'autre partie ; la demande de révision des dispositions financières n'entraîne pas leur interruption, ces dernières continuant d'être appliquées jusqu'à l'achèvement de la procédure de révision.

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

La procédure de révision achevée donne lieu à un avenant, dont la teneur ne doit pas bouleverser l'économie générale du présent contrat.

5.7. Régime fiscal

Hormis la taxe foncière qui demeure à la charge du concédant, tous les impôts ou taxes liés à l'exploitation du service sont à la charge du concessionnaire.

6. Chapitre septième – Contrôle du concessionnaire par le concédant

6.1. Rapport annuel du concessionnaire (RAC)

Le concessionnaire satisfait au principe de transparence du service concédé par la transmission au concédant du Rapport annuel du concessionnaire (RAC), portant sur l'année civile écoulée, et transmise au plus tard le 1^{er} octobre de l'année N⁺¹.

Sont notamment incluses au RAC :

- des données techniques :
 - le nombre total de repas commandés suivant le type de repas et l'explication des écarts avec le nombre total de repas distribués, et le nombre total de repas facturés suivant la catégorie d'usager et leur évolution ;
 - les volumes d'achats en quantité et en valeur (*en euros*) par produit et fournisseur permettant de suivre les engagements (*en %*) sur le frais, le local, le bio... ;
 - la quantité des denrées : il s'agit des quantités d'aliments et de fluides achetés et distribués, et d'un état des stocks en quantité ;
 - le suivi des animations ;
 - des propositions de plan de progrès pour améliorer et optimiser le service ;
- des données qualitatives :
 - les informations collectées auprès des usagers sur leur satisfaction ;
 - le nombre de menus refusés par le concédant ;
 - les observations et remarques des contrôleurs sanitaires et autres contrôleurs ;
 - une synthèse des actions de communication menées ;
 - la liste des fournisseurs,
 - la proportion de produits frais, surgelés, conserves, 4ème ou 5ème gamme utilisés et ce, pour chaque famille de composantes du repas (*entrée froide, charcuterie, entrée chaude, viandes, poissons, volailles, légumes verts, féculents, produits laitiers, fruits, desserts...*) ;
 - les statistiques de variétés des plats :
 - l'approche nutritionnelle dans la fabrication des repas : équilibre entre lipides, glucides, protéines, sels minéraux, vitamines... ;
 - l'hygiène alimentaire liée au processus de fabrication des repas et de service (*rapports d'analyse, fiches de contrôle HACCP...*) ;
 - les justificatifs d'assurance de l'année - un état des sinistres ou contentieux (*y compris fiscaux et sociaux*) survenus dans le courant de l'exercice et leurs conséquences financières ;
- des données organisationnelles :
 - les organigrammes nominatifs à jour, et les commentaires de modifications éventuelles ;

- les effectifs présentés par ETP et par salarié : diplômes, type de contrat ;
- les plannings de l'année civile écoulée ;
- les taux de rotation et d'absentéisme du personnel et leur évolution ;
- la liste des arrêts longue maladie et maternité, avec le détail des remplacements afférents ;
- les procédures qualité, le plan de formation et les attestations des stages effectués par le personnel ;
- la liste des démissions et licenciements (*le cas échéant*), avec le détail des remplacements afférents ;
- le cas échéant, les observations de l'inspection du travail ;
- la liste des avantages sociaux en vigueur ;
- des données comptables et financières :
 - le rapport annuel du Commissaire aux comptes, intégrant les états financiers détaillés (*bilan et compte de résultat*) ;
 - le Compte annuel de résultat de l'exploitation (CARE) ;
 - le détail des recettes tarifaires ;
 - le détail des frais de personnel (*coûts directs production/livraison/service, direction, administratif*) ;
 - le détail et les modalités de calcul des charges réparties (*frais généraux, frais de siège, frais de direction régionale...*) ;
 - le détail et les modalités de calcul des charges calculées ;
 - un état actualisé des amortissements et des éventuels financements externes engagés (*modalités de remboursement, durée, taux...*) ;
 - les prix pratiqués, leur mode de détermination et leur évolution (*historique des révisions*) ;
 - une note sur les variations du patrimoine du service concédé avec le détail des dépenses de renouvellement / réparations effectuées sur le dernier exercice.

6.2. Reporting EGAlim

Le concessionnaire s'engage à remplir et transmettre mensuellement au concessionnaire les tableaux d'approvisionnement détaillés, établis par Ma Cantine (ma-cantine.beta.gouv.fr), dans le cadre de la loi du 1^{er} novembre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, dite EGAlim.

6.3. Conservation des documents

Le concessionnaire conserve pendant toute la durée du contrat, et pendant une durée de 3 ans après l'expiration de celui-ci, les documents nécessaires au contrôle et présentant un intérêt significatif pour la gestion du service concédé.

6.4. Contrôle exercé par le concédant

Le concédant peut, à tout moment et sans en référer préalablement au concessionnaire, procéder à tous les contrôles qu'il jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du contrat.

Le concédant contrôle le service lui-même ou éventuellement par l'intermédiaire d'un tiers mandaté par lui, et peut s'assurer à tout moment que le service est effectué avec diligence par le concessionnaire.

Le concessionnaire doit prêter son concours au concédant pour qu'il accomplisse sa mission de contrôle, en lui fournissant tous les documents nécessaires, notamment ceux prévus à l'article 7.1 du présent contrat, ou en donnant accès aux biens au concédant ou aux structures mandatées par lui à cet effet.

Le référent du concédant ou son représentant peuvent se faire présenter toutes pièces et tous documents nécessaires (*y compris juridiques et comptables*) à l'exercice du droit de contrôle du concédant ; il peut procéder à toute vérification utile pour s'assurer que le service concédé est exploité dans les conditions prévues au présent contrat et que les intérêts contractuels du concédant sont sauvegardés.

Il en va ainsi également pour tout tiers que le concédant chargerait d'une mission d'audit des conditions d'exécution du présent contrat.

Les résultats de ces contrôles sont susceptibles de donner lieu à application des mises en demeure et sanctions prévues à l'article 9.2 du présent contrat.

6.5. Comité de pilotage

Un comité de pilotage se réunit au moins une fois par an à l'initiative du concédant par courriel envoyé quinze (15) jours avant la date de la réunion, pour traiter de tous les sujets intervenant en cours d'exécution du contrat, notamment pour le suivi du service concédé sur le plan financier, technique et qualitatif.

Il est composé :

- d'un représentant du Conseil d'administration du concédant ;
- de deux représentants des services du concédant ;
- de deux représentants du concessionnaire.

Au comité de pilotage peuvent être associées de façon ponctuelle des personnalités qualifiées.

7. Chapitre huitième – Responsabilités et assurances

7.1. Responsabilités du concessionnaire

Cette responsabilité couvre tous les dommages qui pourraient résulter de l'exploitation du service et des équipements concédés, tant vis-à-vis du concédant, de l'environnement, des usagers du service ou des tiers.

Sont prises en compte toutes les obligations confiées au concessionnaire au titre du présent contrat (*obligation de nettoyage, d'entretien, de maintenance, de renouvellement...*), des prescriptions légales et réglementaires, des règles de l'art, des règlements et consignes particulières et des prescriptions relatives à la sécurité.

Le concessionnaire ne peut pas invoquer le contenu et en particulier le plafonnement des garanties d'assurance souscrites pour s'exonérer de sa responsabilité. Il lui appartient si nécessaire d'assumer directement les conséquences financières des dommages relevant de sa responsabilité si les indemnités allouées en application de ces garanties ne sont pas suffisantes.

7.2. Assurances du concessionnaire

Le concessionnaire souscrit auprès de compagnies d'assurance notoirement solvables les polices d'assurance qui couvrent les risques normaux de ce type d'exploitation, notamment :

- une police d'assurance responsabilité civile couvrant les conséquences pécuniaires des dommages de toute nature causés aux tiers (*corporels, matériels, immatériels*), notamment aux usagers du service ;
- une police d'assurance couvrant les risques d'accident de toute nature ou d'incendie du fait de son matériel ou de son personnel.

Le concessionnaire a la charge de la gestion de l'ensemble des sinistres et garantira le concédant de tout recours amiable et contentieux lié à l'exploitation du service ; le concessionnaire et ses assureurs renoncent à tout recours contre le concédant concernant l'exploitation du service.

Les compagnies d'assurances devront avoir eu communication des termes spécifiques du présent contrat afin de rédiger en conséquence leurs garanties.

Les attestations souscrites par le concessionnaire sont communiquées au concédant dans le premier mois qui suit la prise d'effet du contrat et ensuite sur simple demande de la part du concédant, dans un délai de quinze jours. Toutefois, cette communication n'engage en rien la responsabilité du concédant pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de ces assurances s'avèreraient insuffisants.

Le concessionnaire s'assure que les différents prestataires avec lesquels il passerait des contrats disposent d'une assurance couvrant les risques corporels, matériels et immatériels des différents sinistres qui pourraient survenir du fait de l'exécution de ces contrats. Il est, en tout état de cause, responsable du fait de ses prestataires.

En cas de défaut ou d'insuffisance d'assurance, le concédant peut mettre en œuvre les pénalités prévues au présent contrat.

8. Chapitre neuvième – Garantie et sanctions des manquements du concessionnaire

8.1. Garantie à première demande [VARIANTE]

Dans les quinze jours qui suivent la prise d'effet du contrat, le concessionnaire fournit au concédant une garantie à première demande au présent contrat. Ce document est à annexer au présent contrat par le concessionnaire.

Le montant de la garantie s'élève à 5% du montant des recettes d'exploitation prévues pour la première année telles qu'elles figurent au CEP figurant à l'onglet n°1 bis de l'annexe n°5 du présent contrat.

Le concédant peut faire appel à cette garantie pour obtenir :

- le remboursement des dépenses qu'il a engagées s'il a été contraint de prendre les mesures pour assurer la continuité du service ou la reprise de la concession en cas de mise en régie provisoire, ou la remise en bon état de l'équipement ;
- le paiement des pénalités dues par le concessionnaire en cas de non-versement ;
- le paiement de toutes les sommes restant dues par le concessionnaire à l'expiration du présent contrat.

La garantie prend fin six mois après le terme du présent contrat.

8.2. Pénalités

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

- non-application d'une clause prévue au chapitre deuxième du présent contrat : 100 € HT par infraction constatée (*ponctualité, goût, aspect, cuisson, texture, respect du menu...*) ;
- absence de communication du menu prévisionnel ou définitif dans les délais prévus à l'article 2.5 du présent contrat : 200 € HT par jour calendaire de retard ;
- modification du menu notifié à l'établissement moins de 48 h avant le début de la prestation : 100 € HT ;
- repas livré non complet (*dessert manquant ou repas de substitution du fait d'allergies ou interdits alimentaire...*) : réfaction de 50% du prix ;
- retard de livraison : 100 € HT par demi-heure de retard constatée par rapport aux horaires prévisionnels ;
- DLC dépassées : 20 € HT de pénalité pour chaque produit servi (*à l'unité*) par le prestataire faisant l'objet d'une constatation de dépassement de DLC (*dont stock tampon*) ;
- interruption de service non justifiée : 1 000 € HT par jour ;
- non-respect de la date de mise en service de l'aménagement prévu au chapitre troisième du présent contrat : 500 € HT par jour de retard ;
- non-communication du rapport annuel du concessionnaire prévu à l'article 7.1 du présent contrat : 100 € HT par jour de retard de transmission.

Toutes les pénalités ci-avant sont cumulables, calculées par jour calendaire de retard, et prononcées par l'autorité exécutive au profit du concédant.

La TVA n'est pas applicable aux pénalités.

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

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

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

8.3. Exécution d'office des travaux d'entretien

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

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

8.4. Mesures d'urgence

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

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

8.5. Cession du contrat

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

Faute de cette autorisation, les conventions de substitution sont entachées d'une nullité absolue et le présent contrat est résilié sans indemnité dans les conditions prévues à l'article 9.7 du présent contrat.

8.6. Sanction coercitive : mise en régie provisoire

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

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

La mise en régie doit être précédée d'une mise en demeure adressée au lieu du domicile du concessionnaire, par lettre recommandée avec accusé de réception, et restée sans effet à l'expiration d'un délai de quinze jours, sauf en cas de mesures d'urgence visées à l'article 9.4 du présent contrat.

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

La mise en régie provisoire peut notamment intervenir si :

- le concessionnaire interrompt le fonctionnement du service concédé pendant une période supérieure ou égale à douze heures sans avoir obtenu l'accord préalable du concédant ;
- la sécurité et l'hygiène venant à être compromises de son fait, le concessionnaire se refuse à prendre les mesures prescrites ;
- le concessionnaire n'assure pas les obligations d'entretien/maintenance ou de gros entretien renouvellement prévues au présent contrat.

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

8.7. Sanction résolutoire : déchéance du concessionnaire

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

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

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

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

- sans mise en demeure préalable, en cas de :
 - fraude ou de malversation de la part du concessionnaire ;
 - dissolution volontaire ;
 - mise en liquidation judiciaire du concessionnaire ;
- après mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception dûment motivée restée sans effet dans le délai imparti, sauf cas de force majeure dûment constaté, en cas de faute d'une particulière gravité, notamment si :
 - le concessionnaire n'assure plus le service concédé depuis quinze jours consécutifs ou non sur une période d'un mois, dûment constatés par huissier, sauf cas de force majeure ou de grève ;
 - le concessionnaire commet des manquements graves et répétés aux obligations prévues au présent contrat ;
 - le concessionnaire refuse d'obéir aux injonctions et aux mises en demeure du concédant ;
 - le concessionnaire refuse de s'acquitter des obligations financières visées au présent contrat ;
 - du fait du concessionnaire, la sécurité vient à être gravement compromise par défaut d'entretien de l'installation ou de matériel dans les conditions définies par la réglementation en vigueur ;

- par incapacité, négligence ou mauvaise foi, le concessionnaire compromet l'intérêt général ;
- le concessionnaire cède le présent contrat à un tiers sans l'autorisation du concédant ;
- il est constaté une modification significative et irrémédiable de l'activité du concessionnaire sans l'autorisation préalable du concédant, ou une utilisation non-conforme.

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

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

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

9. Chapitre dixième – Fin du contrat

9.1. Cas de fin de contrat

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

- expiration du contrat ;
- déchéance du concessionnaire ;
- résiliation du contrat ;
- redressement ou liquidation judiciaire du concessionnaire.

9.2. Résiliation du contrat pour motif d'intérêt général

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

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

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

A la date d'effet de la résiliation :

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

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

- la valeur de rachat des stocks et approvisionnements nécessaires à la marche du service ;
- la valeur de reprise des éventuels biens de reprise ;
- les frais de rupture des contrats de travail, sauf en cas de reprise du personnel par le concédant ou un nouvel exploitant, et autres contrats nécessaires pour exécuter la bonne marche de l'exploitation du service ;
- la perte de résultat calculée de la manière suivante : moyenne des résultats nets comptables avant impôts prévus dans le CEP figurant en annexe n°5 multiplié par le nombre d'année résiduelle du contrat. Si la moyenne des résultats est inférieure à zéro, aucune indemnité pour perte de résultat ne sera due ;
- la valeur nette comptable des investissements financés par le concessionnaire au titre du présent contrat sur la base de tableaux d'amortissement fournis par le concessionnaire et validés par le concédant.

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

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

9.3. Redressement et liquidation judiciaires du concessionnaire

La mise en redressement ou liquidation judiciaire du concessionnaire peut justifier la résiliation sans indemnité ni préavis du présent contrat, dans les conditions prévues aux articles L. 620-1 et suivants du Code de commerce.

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

9.4. Continuité du service en fin de contrat

Afin d'assurer la continuité de service à la fin de du présent contrat et d'assurer la transition vers un nouveau contrat et/ou un nouveau mode de gestion, le concédant a la faculté, sans qu'il en résulte un droit à indemnité pour le concessionnaire, de demander pendant les derniers six (6) mois du présent contrat tout élément d'information nécessaire en réduisant autant que possible la gêne qui en résulte pour le concessionnaire.

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

Plus particulièrement, le concessionnaire remet gratuitement au concédant l'ensemble des documents, fichiers et données informatiques relatifs à l'exploitation du service ; en cas de défaut de remise ou de remise de documents périmés ou inutilisables, le concessionnaire s'expose aux pénalités visées à l'article 9.2 du présent contrat.

10. Chapitre onzième – Clauses diverses

10.1. Election de domicile

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

- pour le concédant :
 - 21, ruelle Magnan 97490 SAINTE-CLOTILDE ;
- pour le concessionnaire :
 - à son siège social.

Toute modification de domicile du concessionnaire est notifiée au concédant.

10.2. Jugement des contestations

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

À défaut d'accord amiable à l'expiration d'un délai de quatre mois à compter de la demande de conciliation de l'une des parties, les litiges sont soumis au Tribunal Judiciaire de Saint-Denis de la Réunion.

10.3. Signature du candidat

Fait à Sainte-Clotilde en deux (2) exemplaires originaux, le X 2022.

Pour le candidat ,

11. Annexes

Le présent contrat comprend 7 annexes :

- **annexe n°1** : volumes et types de prestations par établissement ;
- **annexe n°2** : matrices de responsabilités concédant/concessionnaire par établissement ;
- **annexe n°3** : CV de l'interlocuteur dédié au concédant (*annexe non publiée dans le cadre de la procédure : le CV doit être transmis par le candidat*) ;
- **annexe n°4** : plan détaillé de la MHL, délimitant notamment la partie dévolue à l'activité de restauration ;
- **annexe n°5** : offre financière détaillée ;
- **annexe n°6** : inventaire des biens indispensables au service (biens de retour) (*annexe non publiée dans le cadre de la procédure : l'inventaire sera établi lors de l'installation du concessionnaire*) ;
- **annexe n°7** : liste descriptive détaillée et anonymisée du personnel affecté au service concédé (*en cours d'actualisation avec le prestataire actuel : une nouvelle version sera publiée en amont de la date limite de remise des candidatures et des offres*).