

## Annexe 10 - Répartition des charges (sites)

Accusé de réception en préfecture  
006-210600698-20230704-2023-106-DE  
Date de télétransmission : 05/07/2023  
Date de réception préfecture : 05/07/2023

	Scolaire		ALSH		Petite Enfance		Foyer de la Rotonde		Accueil de nuit		Portage à Domicile	
	Concessionnaire	Concédant	Concessionnaire	Concédant	Concessionnaire	Concédant	Concessionnaire	Concédant	Concessionnaire	Concédant	Concessionnaire	Concédant
<b>Elaboration, validation, affichage des menus</b>												
Elaboration des menus (techniques et présentation "familles")	X		X		X		X		X		X	
Participation aux commissions des menus	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Validation des menus		X		X		X		X		X		X
Affichage des menus dans les restaurants		X		X		X		X		X		
Reproduction "couleur" des menus	X		X		X		X		X		X	
Diffusion des menus validés	X		X			X	X			X		X
<b>Production des repas sur place</b>												
Production des repas sur place							X					
<b>Traçabilité viandes et allergènes</b>												
Transmission des informations sur la traçabilité + origine allergènes	X		X		X		X		X		X	
Affichage des origines des viandes dans les restaurants		X		X		X	X			X		
Affichage des allergènes dans les restaurants		X		X		X	X			X		
<b>Livraisons</b>												
Entreposage des livraisons dans les armoires froides - Sites	X		X			X	X			X		
Entreposage des livraisons dans les armoires froides - Bénéficiaires												X
Remise du bon de livraison - Sites	X		X		X		X			X		
Livraison du pain sur site ou au domicile des bénéficiaires du portage à domicile	X		X		X		X			X		X
Contrôle à réception - Sites		X		X		X	X			X		
Fourniture du journal Nice Matin et son programme télé											X	
Veille sociale (y compris contrôle des frigos des bénéficiaires)												X
<b>Organisation du service</b>												
Dressage sur assiette, découpes, mise en valeur des plats, découpe du pain		X		X		X	X			X		
Remise en température des plats		X		X		X				X		
Distribution des repas		X		X		X		X		X		
Acheminement des repas sur les tables		X		X		X		X		X		
Surveillance des usagers		X		X		X		X		X		
Débarrassage des tables et nettoyage des salles et sanitaires		X		X		X		X		X		
Lavage de la vaisselle		X		X		X	X			X		
<b>Consommables divers</b>												
Serviettes jetables	X		X			X	X			X		
Produits d'entretien et lessiviels, sel adoucisseur, matériels de nettoyage, consommables (y compris sacs poubelles),...		X		X		X	X			X		
Kits visiteurs	X		X			X	X			X		
<b>Entretien, réparation, maintenance, alarmes</b>												
Bacs à graisses		X		X		X	X			X		
Maintenance, entretien, réparation des matériels et équipements des offices, les salles de restaurant y compris fontaines à eau	X		X			X	X			X		
Maintenance, entretien, réparation des matériels et équipements micro-ondes et réfrigérateur des PAI	X		X			X	X			X		
Hottes d'extraction : conduits et motorisation	X		X			X	X			X		
Mise en place de la GMAO (y compris formation)	X		X				X					
Remplacement des ampoules et tubes fluorescents (office, salle, sanitaire)		X		X		X	X			X		
Lutte contre les nuisibles		X		X		X		X		X		
<b>Dotation initiale, renouvellement</b>												
Mise à disposition initiale du petit matériel de cuisine, verrerie, vaisselle, plateau, bacs gastronomes, ...		X		X		X		X		X		
Achat et renouvellement du petit matériel de cuisine, verrerie, vaisselle, plateau, bacs gastronomes ...		X		X		X	X			X		
Achat et renouvellement des bacs gastronomes en cas de livraison avec ces contenants	X		X		X				X			
Achat et renouvellement des conditionnements réutilisables pour le portage à domicile											X	
Travaux de mise en conformité des locaux		X		X		X		X		X		
Mise aux normes des équipements		X		X		X	X			X		
Travaux de second-œuvre (article 606 Code Civil)		X		X		X	X			X		
Renouvellement de tous les équipements dans les offices et les salles de restaurant (filtres pour hottes d'extraction, fontaines à eau)	X		X			X	X			X		
Renouvellement des micro-ondes et réfrigérateurs des PAI, ballons d'eau chaude	X		X			X	X			X		
Renouvellement du mobilier (tables et chaises) dans les salles de restaurant		X		X		X		X		X		
Renouvellement des biens immobiliers (gros œuvre, clos couvert)		X		X		X		X		X		
Renouvellement des biens immobiliers (second œuvre)		X		X		X	X			X		

## Annexe 10 - Répartition des charges (sites)

Accusé de réception en préfecture  
006-210600698-20230704-2023-106-DE  
Date de télétransmission : 05/07/2023  
Date de réception préfecture : 05/07/2023

	Scolaire		ALSH		Petite Enfance		Foyer de la Rotonde		Accueil de nuit		Portage à Domicile	
<b>Nettoyage</b>												
Nettoyage et entretien courant des locaux (y compris sanitaires, portes intérieures, murs et plafonds, abords immédiats, vitres intérieures et extérieures, éclairages, rideaux, siphons de sols, hottes,...) - SALLE DE RESTAURATION		X		X			X		X			
Nettoyage et entretien courant des locaux (y compris sanitaires, portes intérieures, murs et plafonds, abords immédiats, vitres intérieures et extérieures, éclairages, rideaux, siphons de sols, hottes,...) - CUISINE		X		X	X				X			
Gestion et évacuation des déchets		X		X	X	X			X			
<b>Hygiène</b>												
Rédaction, mise en place, suivi des Plans de Maîtrise Sanitaires	X		X		X		X		X		X	
Application des règles d'hygiène définies par le Concessionnaire		X		X		X	X		X			X
Contrôle de l'application des règles d'hygiène	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Livraison des plats témoins (contenants et contenu)	X		X		X		X		X			
Mise à disposition des repas témoin du portage et de l'accueil de nuit (à la cuisine centrale)									X		X	
Protocoles de conservation des plats témoins	X		X		X		X		X		X	
Conservation des plats témoins sur les sites suivant les protocoles du Concessionnaire		X		X		X	X		X			X
Contrôles hygiène (analyse bactériologique, prélèvement de surface, eau, audit annuel, obligation de moyens selon annexe contractuelle)	X		X		X		X		X			
Centrales de désinfection des fruits et légumes (installations, renouvellement,...)		X		X		X	X		X			
<b>Personnel</b>												
Gestion et organisation du personnel	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Formation du personnel	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Visites médicales	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Linge et tenues du personnel	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Consommables hygiène: charlottes, gants, masques		X		X		X	X		X			X
Règles hygiènes et sécurité du personnel	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Visites régulières de la diététicienne/qualificienne sur les sites	X		X		X		X		X			
<b>Fluides, communications</b>												
Fluides, énergie, chauffage		X		X		X		X		X		
Téléphone et internet - sites (office et cuisine)		X		X		X	X		X			
Téléphone et internet - sites (salle de restauration)		X		X		X		X		X		
Téléphone et internet local "encaissement mis à disposition en ville"		X		X								
Télesurveillance, alarmes		X		X		X		X		X		
<b>Animations et actions pédagogiques</b>												
Programme d'animations et actions pédagogiques	X		X		X		X		X		X	
Validation des programmes		X		X		X		X		X		X
<b>Assurances</b>												
Assurances (locaux)		X		X		X	X	X		X		
Assurances (exploitation)		X		X		X	X		X			
<b>Impôts et taxes</b>												
Taxe enlèvement des ordures ménagères		X		X		X	X		X			
<b>Inscription, pointage, facturation, encaissement, impayés</b>												
Gestion des inscriptions	X	X		X		X		X		X		X
Fixation des tarifs		X		X		X		X		X		X
Réservation des repas		X		X				X		X		X
Recouvrement auprès des usagers	X			X		X		X		X		X
Relances écrites	X			X		X		X		X		X
Traitement social		X		X		X		X		X		X
Décision d'exclusion		X		X		X		X		X		X
Risque à 100% des impayés	X			X		X		X		X		X
Permanence local pour accueils des usagers en Mairie ou en Ville	X											
Système de pointage	X			X		X		X		X		X
Pointage des effectifs		X		X		X		X		X		X
Enregistrement et modification des commandes de repas par les usagers		X		X		X		X		X		X
<b>Information et communication aux familles et aux usagers</b>												
Information et communication aux familles et aux usagers	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Validation des supports de communication		X		X		X		X		X		X
Suivi d'activité mensuel	X		X		X		X		X		X	
Rapport annuel du Concessionnaire	X		X		X		X		X		X	
Système de suivi quotidien de la satisfaction	X		X		X		X		X		X	
Enquêtes de satisfaction	X		X		X		X		X		X	