

CONVENTION D'ADHESION AU SERVICE COMMUN DE RESTAURATION COLLECTIVE

Entre les soussignés :

La commune de Louviers, représentée par son Maire, M. François-Xavier PRIOLLAUD dûment habilité par délibération n° 19-104 du 23 septembre 2019, ci-après dénommé "*la Commune gestionnaire*",

D'une part,

Et :

La Régie des deux Aïrelles représentée par sa Présidente, Mme Anne TERLEZ dûment habilitée par délibération n°20-16 du 25 septembre 2020, ci-après dénommé "*la régie*",

D'autre part,

Et :

La commune dereprésentée par son Maire,dûment habilité par délibération n°en date

D'autre part,

VU le Code général des collectivités territoriales, et notamment son article L5211-4-2 du Code Général des Collectivités territoriales ;-

VU l'avis du Comité Technique de la Communauté d'agglomération du 15 mars 2019 ;

VU l'avis du Comité Technique de la Commune de Louviers du 13 juin 2019 ;

VU la fiche d'impact ;

VU la délibération et l'avenant n°1 à la convention de mise en place d'un service commun de la Communauté d'Agglomération Seine Eure n° 2021- 163 en date du 8 juillet 2021.

IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QU'IL SUI

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention, conclue en application de l'article L5211-4-2 du Code Général des Collectivités territoriales, a pour objet l'adhésion au service commun de la commune deet de définir les effets du service commun de restauration collective.

La présente convention abroge la convention initiale n° 08-20 « Convention Fourniture de repas entre la ville de Louviers et la Régie Les 2RL » en date 10 juillet 2008 et la convention initiale n° 08-21 « Convention Fourniture de Repas entre le CCAS de Louviers et la Régie les 2RL » en date du 10 juillet 2008.

ARTICLE 2 : PERIMETRE DU SERVICE COMMUN

Les parties à la présente convention mutualisent, par le biais du service commun, des missions dites opérationnelles.

Les missions dévolues au service commun sont les suivantes :

- Exploitation et maintenance de la Cuisine Centrale de Louviers, sis 8, allée des marronniers, Ecoparc 1, 27400 HEUDEBOUVILLE ;
- Exploitation et maintenance de la Cuisine Centrale « Pierre Pirou » de St Aubin sur Gaillon d'Eure sis 5 Rue des Brûlins, 27600 Saint-Aubin-sur-Gaillon
- Maintenance, entretien et renouvellement des biens immobiliers nécessaires au service commun ;
- Détermination des menus ;
- Approvisionnement en denrées ;
- Production des repas sur la Cuisine Centrale les 2 Airelles et de St Aubin sur Gaillon.
- Livraison des repas sur les sites définis par les parties, limitativement énumérés en annexe 3.
- La prise en charge des analyses et contrôles bactériologiques des sites de restauration ainsi que leur suivie énumérés en annexe 3.

ARTICLE 3 : GESTION DU SERVICE COMMUN

3-1 Gestionnaire du service commun

Le service commun objet de la présente convention est géré par la commune choisie par l'assemblée délibérante de la Communauté d'agglomération en vertu d'une délibération n° 2019-158 du 27 juin 2019, à savoir la Commune de Louviers.

3-2 Externalisation du service

Conformément aux dispositions des articles L. 3211-1 et suivants du Code de la commande publique, relatifs à la quasi-régie en matière de contrats de concession, », excluant la quasi-régie du champ d'application de ladite ordonnance, la Ville de Louviers confie la gestion du service à la Régie des deux aires, établissement public local rattaché à la Ville de Louviers et membre du présent service commun.

3-3 Commission de suivi

Une commission, nommée « commission de suivi » est constituée dès l'entrée en vigueur de la présente convention. Cette commission est composée d'un représentant désigné par chacune des parties.

Ladite commission rend des avis simples sur les grandes orientations du service commun, définies ci-après.

Elle est saisie, à l'initiative de l'un ou plusieurs de ses membres, sur les sujets suivants, limitativement énumérés :

- Principes structurants du projet de restauration mis en œuvre par le gestionnaire du service commun (qualité des denrées, structuration des repas, alimentation durable) ;
- Evolution notable du niveau de production de la cuisine centrale dédiée à l'exercice des missions du service commun, reprises à l'article 2 de la présente convention ;
- Présentation du coût unitaire prévisionnel ;
- Présentation du compte administration de l'année N-1, chaque année N.

Les membres de la commission de suivi sont convoqués, par tous moyens, par le représentant du gestionnaire désigné à l'article 3-1 de la présente convention.

La commission de suivi se réunit à minima deux (2) fois dans l'année civile.

ARTICLE 4 : DUREE

La présente convention est conclue pour une durée indéterminée. Elle entre en vigueur à compter du.....

ARTICLE 5 : PERSONNEL

Les fonctionnaires et agents non titulaires exerçant en totalité leurs fonctions dans le service mis en commun sont transférés de plein droit à la commune gestionnaire.

Les fonctionnaires et agents non titulaires exerçant en partie leurs fonctions dans le service mis en commun sont de plein droit mis à disposition, sans limitation de durée, à titre individuel, de la commune gestionnaire pour le temps de travail consacré au service commun.

Le personnel dédié au service commun assure l'exécution des missions sous l'autorité fonctionnelle de la régie des deux aires, membre du présent service commun.

Durée du travail et avantages du personnel

Durée du travail

La durée hebdomadaire du travail est celle indiquée dans le règlement intérieur de la régie.

Les dépassements d'horaires donneront lieu soit à récupération, soit à paiement d'heures supplémentaires.

Avantages sociaux

Le personnel de la régie continue de bénéficier des mêmes avantages sociaux accordés au personnel de la ville de Louviers, y compris des prestations de son comité social.

Surveillance en matière d'hygiène et sécurité

La ville de Louviers et la régie, chacune en ce qui la concerne, veillant à l'application stricte des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle du personnel, et, notamment de celui qui manipule les denrées.

Information du personnel en matière de sécurité

La ville de Louviers et la régie instruisent les personnels placés sous leur autorité respective et travaillant dans les locaux affectés au service de restauration, des précautions à prendre pour leur propre sécurité et, le cas échéant, celle des autres personnes présentes.

A cet effet, des informations et instructions leur sont données en ce qui concerne les conditions de circulation dans les locaux, l'exécution de leur travail et les dispositions qu'ils doivent en cas d'accident ou de sinistre.

ARTICLE 6 : SITUATION DES BIENS

L'ensemble des biens nécessaires à l'exercice des missions définies à l'article 2 de la présente convention appartiennent à la Ville de Louviers, Commune gestionnaire en ce qui concerne la cuisine des 2 Airelles et à la commune de St Aubin sur Gaillon en ce qui concerne la cuisine « Pierre Pirou »

6-1 LOCAUX MATERIELS ET MOBILIERS

La régie dispose de deux Unités Centrale de Production de repas (U.C.P) :

- UCP les 2 Airelles
Allée des marronniers, Ecoparc 1,
27400 Heudebouville
- UCP « Pierre Pirou »
Rue des Brûlins
27600 Saint Aubin sur Gaillon

Les UCP de repas ont pour objet la confection de repas en liaison froide destinés aux divers publics de la restauration sociale publique.

La déclaration d'exploitation résultant de la présente convention est effectuée par la régie auprès de la direction départementale des services vétérinaires, de la direction départementale des affaires sanitaires et sociales et de la commission de sécurité compétente.

Ces organismes contrôleront, chacun en ce qui le concerne après réalisation des travaux par la régie et avant mise en service des installations par la régie, la conformité des installations avec les dispositions et les normes en vigueur en matière d'hygiène et sécurité.

La régie en informe la ville de Louviers, et de Saint Aubin sur Gaillon

La ville de Louviers, et de Saint Aubin sur Gaillon pourront exercer durant l'exploitation de l'UCP, un contrôle de l'entretien et des mesures de sécurité des installations. Ces contrôles pourront être exercés à tout moment et éventuellement à l'encontre des contrôles assurés par la régie elle-même.

Augmentation des capacités de production des UCP.

S'il s'avérait nécessaire d'envisager pour quelques raisons que ce soit une augmentation des capacités de production, les parties à la convention devront se rapprocher en vue d'en examiner les modalités.

6-2 LES OFFICES DE RESTAURANTS SATELLITES

Les parties à la convention du service commun disposent de restaurants satellites comprenant un office et une salle de restauration lui appartenant, excepté pour les restaurants satellites appartenant au CCAS de la Ville de Louviers.

Il est précisé que les restaurants satellites sont composés d'un office technique adapté et équipé pour la liaison froide et pour le lavage de la vaisselle.

La liste des restaurants satellites figure en annexe 3 - liste des restaurants satellites.

6-3 LES LOCAUX DES RESTAURANTS SATELLITES

Mise en conformité

Les parties à la convention du service commun réalisent à ses frais, la mise en conformité des restaurants satellites avec la réglementation applicable, notamment celle relative aux règles d'hygiène et de sécurité pour ce type de locaux.

Les parties à la convention du service commun feront des travaux nécessaires si, en cours d'exécution de la présente convention, certains restaurants satellites nécessitaient de nouvelles mises en conformité eu égard notamment à l'évolution de la réglementation.

Fluides, énergie, et entretien courant :

Les parties à la convention du service commun prendront à leurs charge les frais relatifs à la fourniture d'énergie et de fluides (eau, gaz, électricité, téléphone).

Les appareils, matériels et produits nécessaires au nettoyage et à l'entretien courant, qui répondent aux dispositions techniques et réglementaires afférentes à ce type d'activités, sont à la charge des parties à la convention du service commun.

Travaux et réparations :

Les parties à la convention du service commun feront ses affaires de tous les travaux de gros entretien et de réparation des locaux (gros œuvre et second œuvre).

Les équipements et matériels des restaurants satellites :

Entretien courant :

Les parties à la convention du service commun prennent à leurs charges l'entretien courant des équipements et matériels des restaurants satellites. Le contrôle de l'entretien et de la bonne maintenance des matériels est assuré

Maintenance- réparation et renouvellement :

Les parties à la convention feront leur affaire et de la réparation des matériels et équipements qu'elles auront investis.

Le renouvellement des équipements et matériels des restaurants satellites sera à la charge des parties à la convention du service commun

6-4 LIVRAISON STOCKAGE ET DISTRIBUTION

Fonctionnement du service

La régie effectuera à ses frais et risques et avec ses véhicules la livraison des repas dans les restaurants satellites en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

Les parties à la convention feront leur affaire du stockage, de la remise en température et de la distribution des repas dans les restaurants satellites en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

Deux fois par an, la régie effectue un suivi de qualité sur la façon dont les agents des parties à la convention procèdent à la remise en température des repas, en collaboration avec les référents des offices de restauration. Un rapport d'audit est effectué et remis à chaque partie à la convention pour prendre les mesures nécessaires à la continuité de service en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

Jours de fonctionnement

La régie assurera les prestations durant les jours d'ouverture des restaurants satellites.

Cependant, pour des manifestations spéciales, la régie pourra être appelée à fournir des prestations les dimanches et jours fériés dans les conditions définies à l'article 7.

Des modalités complémentaires de fonctionnement du service restauration seront définies entre la régie et les parties à la convention, notamment sur les modalités de passation des commandes.

6-5 PRESCRIPTION ALIMENTAIRE ET DIETETIQUE

Elaboration des menus

Les menus sont composés par la régie.

Les catégories de repas faisant l'objet de la présente convention sont définies à l'annexe 1 Nature de la restauration

Les menus doivent satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport, avec l'âge des enfants et la spécificité des différents types de convives.

Toutes les modifications apportées aux menus feront l'objet d'échanges réguliers entre les parties.

La qualité des aliments les composant et le grammage des portions doivent être conformes aux recommandations du GPEMDA (groupement permanent d'études des marchés de denrées alimentaires) en vigueur.

Rôle de la commission des menus

Les parties à la convention créeront une commission consultative des menus qui aura pour rôle d'émettre des avis et des conseils sur les aspects quantitatifs et qualitatifs des menus proposés par la régie, ainsi que sur la manière dont les repas sont consommés. Les réunions de la commission se feront avec la participation des représentants de la régie.

Approvisionnement en denrées

La régie s'engage à respecter au minimum les normes de qualité définies par le GPEMDA, ainsi que la loi Egalim.

L'approvisionnement en denrées prend en compte l'aspect nutritionnel des aliments transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides, protides en privilégiant ses achats issus de circuit court et bio.

Confection de prestations particulières

Repas améliorés

Tout au long de l'année d'ouverture des restaurants satellites, la régie s'engage à élaborer des menus à thèmes ou toutes autres prestations en lien avec l'éducation alimentaires

La régie s'engage à servir un repas amélioré à l'occasion de Noël

La facturation de ce type de repas s'établira sur la base du prix de référence pour le type de convives concerné dans les conditions prévues au titre 7 clauses financières.

Repas sans porc et repas végétarien

La régie s'engage à remplacer le porc par un plat protidique et à proposer un repas pesco-végétarien tous les jours

Repas « PAI » : Protocole d'accueil individualisé

Le projet d'accueil individualisé définit les adaptations apportées à la scolarité de l'enfant ou de l'adolescent : régimes alimentaires, aménagements d'horaires, dispenses de certaines activités et activités de substitution. Il peut être élaboré pour permettre aux élèves atteints de troubles de la santé, évoluant sur une longue période, de poursuivre leur scolarité.

Ce PAI doit être élaboré en collaboration avec les parents et tous les professionnels qui entourent l'enfant.

A la suite de la concertation et en fonction de la nature de l'exclusion, **2 options** peuvent être proposées **par la régie des 2 Airlles** :

- Un plat de substitution (uniquement pour les 14 allergènes référencés en annexe 4)
- Et/ou mise en place d'un panier repas élaboré par les parents.

Prestations spéciales

Les parties à la convention peuvent demander, pour ses besoins propres, la réalisation de repas spéciaux, y compris en dehors des périodes scolaires et pendant les fins de semaines et jours fériés.

Ces prestations spéciales feront l'objet de devis spécifiques et d'une facturation séparée, comprenant tous les éléments des prestations (alimentations, personnel.)

La régie en sera avertie au moins deux semaines à l'avance.

6-6 CONTROLE QUALITATIF ET QUANTITATIF DES REPAS

Contrôle bactériologique

La régie est tenue de procéder au contrôle de la qualité des repas produits, conformément aux dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974, sur les plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon par semaine et son analyse bactériologique.

La régie est tenue par ailleurs de conserver au froid pendant 7 jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés ; en cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont remis, pour être analysés aux services officiels de contrôle.

Les parties à la convention devront se conformer sans délai aux dispositions ultérieures prévues par la réglementation en matière de contrôles bactériologiques.

Ces contrôles périodiques sont effectués à la charge de la régie sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment les parties à la convention, ainsi que ceux auxquels procèdent les agents de l'Etat dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par la régie que par les services compétents de l'Etat, sont transmis aux parties à la convention une fois par mois.

Contrôle quantitatif des prestations commandées

Les parties à la convention commandent à la régie, au moins une journée à l'avance avant 9h30, le nombre de repas par catégorie de convives à livrer pour chaque restaurant satellite.

La régie produira les repas correspondants à ces commandes. Chaque jour, la régie établira un état indiquant le nombre de repas ainsi commandés et produits. Si le nombre de repas servis et effectivement consommés dépasse le nombre de repas commandés, l'état mentionné ci-dessus reprendra le nombre de repas servis et effectivement consommés. Cet état servira de base à la facturation et sera communiqué aux parties à la convention

Les ajustements du nombre de repas dans les restaurants satellites devront être communiqués à la régie la veille de la livraison entre 7 H 00 et 10 H 00

ARTICLE 7 : DISPOSITIONS FINANCIERES

Le remboursement des frais de fonctionnement du service mis à disposition s'effectue sur la base d'un coût unitaire de repas produit du service en fonction des typologies de convives (Annexe 4, multiplié par le nombre d'unités de repas produit constatées en fonction des typologies de convives par la Commune gestionnaire.

Le coût unitaire de repas produit en des typologies de convives est déterminé, chaque année N, par la Commune gestionnaire sur la base du dernier compte financier unique (C.F.U) de l'année N-1, de janvier à décembre, actualisé des modifications prévisibles des conditions d'exercice de l'activité, et comprend :

- Dépenses de fonctionnement strictement liées au service commun :
 - Charges de personnel,
 - Coût denrées,
 - Charges d'exploitation,
 - Charges financières,
 - Dotation aux amortissements *(les dépenses d'investissement dédiées au service commun seront amorties selon un plan d'amortissements défini par le gestionnaire, sur avis de la commission de suivi).*

Le coût unitaire du repas en fonction des typologies de convives prévisionnel est porté à la connaissance des Parties à la présente convention, chaque année, par le biais de la Commission de suivi, conformément à l'article 3-2 de la présente convention.

Pour l'année de signature de la convention, le coût unitaire du repas prévisionnel est porté à la connaissance des Parties à la présente convention dans un délai de trois (3) mois à compter de la signature de ladite convention.

La grille tarifaire au 1 janvier 2026 est présentée en annexe 5 de la présente convention

Le remboursement des frais s'effectue mensuellement sur la base d'une facture mensuel des commandes de repas (unités de fonctionnement).

Le coût unitaire de repas produit en fonction des typologies de convives définitif est déterminé, en année N, par le compte administratif de l'année N-1.

Les Parties à la présente convention s'engagent, si le coût unitaire de repas en fonction des typologies de convives définitif est supérieur au coût unitaire de fonctionnement prévisionnel, à rembourser la différence à la Commune gestionnaire du service commun selon la formule préalablement définie, à savoir coût unitaire du repas produit en fonction des typologies de convives, multiplié par le nombre d'unités de repas produits en fonction des typologies de convives constatées par la Commune gestionnaire.

La Commune gestionnaire du service s'engage, si le coût unitaire du repas produit en en fonction des typologies de convives définitif est inférieur au coût unitaire de fonctionnement prévisionnel à rembourser la différence aux Parties du service commun selon la formule préalablement définie, à savoir coût unitaire de fonctionnement du service, multiplié par le nombre d'unités de fonctionnement constatées par la Commune gestionnaire.

De la même manière, en cas de résiliation de la présentation convention par tout ou partie des Parties, est pratiqué, l'année suivant son application, un ajustement entre les sommes payées lors de la dernière année de son application et les sommes effectivement constatées dans le dernier compte administratif afférent à cette période.

Cet ajustement donne lieu à un mandatement dans un sens ou dans l'autre en une seule fois, dans le mois qui suit la date d'adoption du compte administratif N+1.

ARTICLE 8 : RESILIATION DE LA CONVENTION

Les Parties peuvent résilier unilatéralement la présente convention, par délibération exécutoire de leur assemblée délibérante.

L'effectivité de la résiliation, notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception, est conditionnée au respect d'un préavis de 8 mois, à compter de ladite délibération et du règlement de toutes les sommes dues au titre de l'article 7 de la présente convention jusqu'à la date effectif du départ.

ARTICLE 9 : MODIFICATION

Toute modification des termes de la présente convention fera l'objet d'un avenant dûment approuvé par les Parties.

ARTICLE 10 : RESPONSABILITE -ASSURANCE

Assurance responsabilité civile de la régie – renonciation à recours

La régie est responsable de la confection et de la livraison des repas à l'égard des tiers. Elle doit donc assurer les conséquences pécuniaires de sa responsabilité vis-à-vis des tiers, du fait des immeubles qui lui sont affectés, des biens dont elle a la garde, et plus généralement pour l'exercice de ses activités.

En cas de mise en cause par un tiers lésé, la Régie renonce à appeler en garantie la ville de Louviers, ou la commune de Clef Vallée d'Eure et ou la commune de St Aubin sur Gaillon ou à exercer un recours contre elle.

Assurances dommages aux biens de la régie – renonciation à recours

La Ville de Louviers, la Commune de Clefs Vallée d'Eure, la Commune de Saint Aubin sur Gaillon et la Régie renoncent réciproquement à recourir l'un contre l'autre en cas de dommages matériels atteignant leurs biens respectifs et dommages immatériels consécutifs ; ils s'engagent à obtenir la même renonciation de leurs assureurs respectifs. La Régie doit assurer tous les immeubles mis à sa disposition et plus généralement tous les biens qui lui sont affectés, ainsi que ceux qui sont sa propriété.

La police d'assurance souscrit par la Régie doit :

- S'appliquer aux risques d'incendie, d'explosions et de chute de la foudre, ainsi qu'aux risques annexes suivants :

- Tempête
- Grêle
- Neige sur les toitures
- Fumées accidentelles
- Chute d'appareils de navigation aérienne et d'engins spatiaux
- Choc de véhicule terrestre identifié
- Actes de vandalisme et de sabotage
- Émeutes
- Mouvements populaires

- Actes de terrorisme et d'attentats
 - Dégâts des eaux et gel, y compris frais de recherche des fuites et refoulement des égouts
 - Dommages électriques
 - Effondrement
- Comporter la garantie en valeur à neuf pour les bâtiments et biens affectés à la Régie
 - prévoir la garantie du recours des voisins et des tiers

Justification d'assurances

La Régie devra fournir à la Ville de Louviers, et la commune de Saint Aubin sur Gaillon sur simple demande, la copie des polices visées ci-avant. Elle fournit à chaque échéance de prime une attestation d'assurance émanant de l'assureur ou de son mandataire précisant notamment que les primes dues sont réglées et que le contrat d'assurances est en vigueur.

Assurances complémentaires

La Régie apprécie, sous sa propre responsabilité, s'il convient ou non de souscrire d'autres contrats d'assurance appropriés à son statut, ses activités, son personnel, ses dirigeants et administrateurs, etc. La Régie peut librement consentir tout contrat d'assurance qu'elle jugerait nécessaire à la protection supplémentaire des personnes et des biens dont elle a la responsabilité.

Régime dérogatoire

Dans le cadre du groupement de commandes institué entre la Ville de Louviers et d'autres entités juridiques, la Régie pourra également bénéficier des conditions offertes à la ville par les assureurs soit en tant qu'assuré additionnel, soit par contrat séparé.

Assurances des parties à la présente convention

Les parties à la présente convention déclarent être assurées, ou être son propre assureur, pour tous les dommages subis ou causés de son fait et de celui des personnes dont elle répond.

Les parties à la présente convention prennent à leurs charges et assurent tous les dommages subis par ses immeubles et leurs agencements, matériels et mobiliers, notamment dans les restaurants satellites.

ARTICLE 11 : LITIGES

Les parties à la présente convention s'efforcent de régler leurs différends à l'amiable.

A défaut de règlement à l'amiable, le Tribunal administratif territorialement compétent est saisi :

Tribunal Administratif de Rouen

53, avenue Gustave Flaubert
76000 Rouen

Téléphone : 02 35 58 35 00

Télécopie : 02 35 58 35 03

ARTICLE 12 : DISPOSITIONS TERMINALES

La présente convention sera transmise en Préfecture et notifiée aux services concernés ainsi qu'aux trésoriers et aux assureurs respectifs des Parties.

Pour la Commune Gestionnaire

Ville de Louviers

Signature / Cachet

Pour la Régie des 2 Airlles

Signature / Cachet

Le Maire,

Mr François-Xavier Priollaud

La Présidente,

Anne Terlez

Pour la Commune de

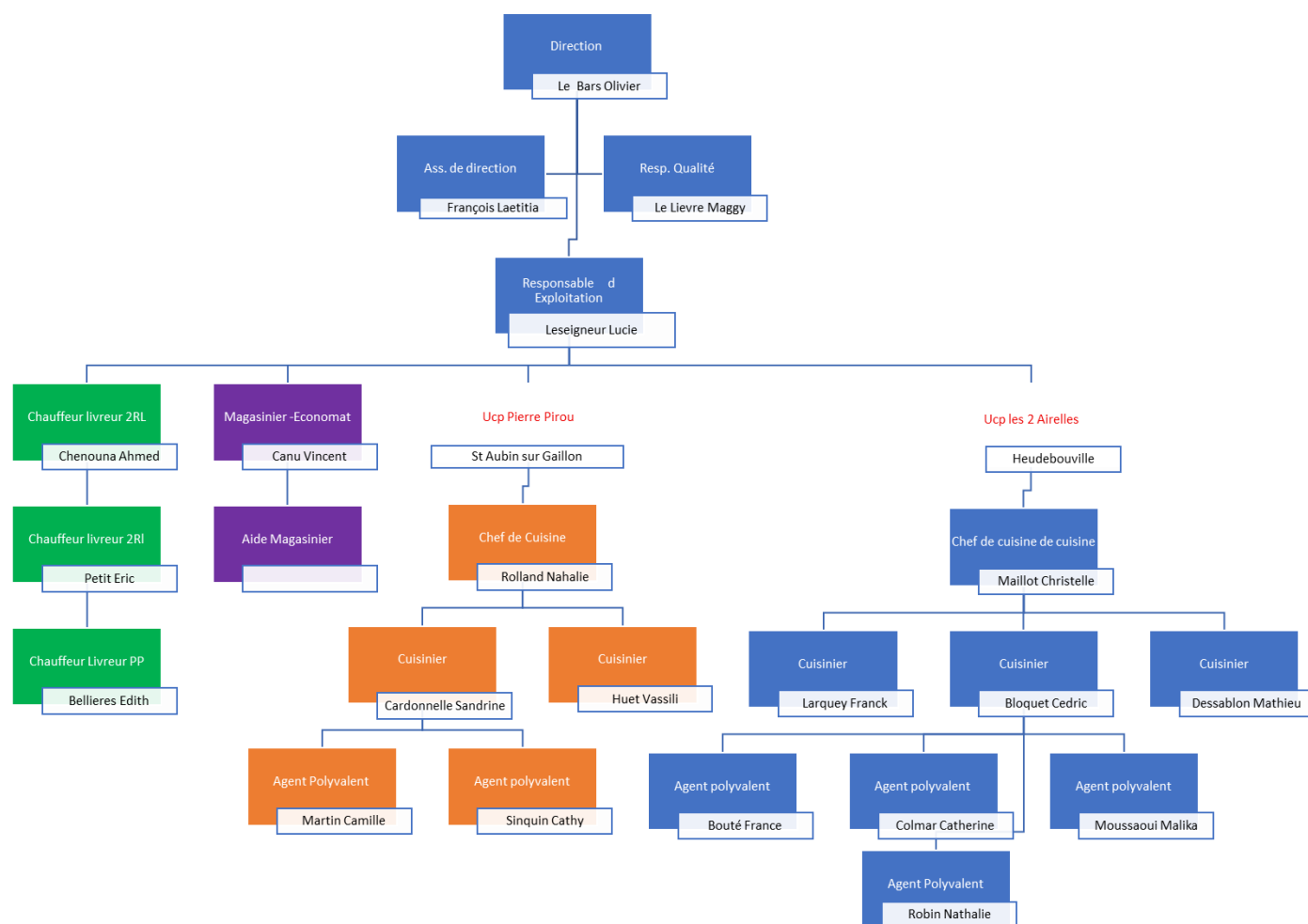
Signature / Cachet

Le Maire,

Annexe n° 1 à la convention – Structuration des menus en fonction des typologies de convives
déclinées de la base scolaire avec prise en compte des spécificités des convives

Structuration des menus	Typologies de convives
3 Composantes : • Plats principal • Purée de Légumes • Laitages + Gouter	• Crèche < 18 mois (moulinés / mixés)
4 ou 5 Composantes : • Entrée • Plat principal • Légumes verts et ou féculant • Laitage • Dessert • Pain • Potage [PA]*	• Scolaires • Adultes • Crèche 18 à 36 mois • Seniors [Portage à domicile] *

Annexe 2 : Organigramme du personnel du service commun au 1 septembre 2025



Accusé de réception en préfecture
027-212703755-20260605-26-120-DE
Date de télétransmission : 11/06/2026
Date de réception préfecture : 11/06/2026

ANNEXE 3 : Liste des satellites desservies au 1 septembre 2025

	Collectivité / Ville	Restaurant Satellite	Catégorie	Effectifs servis
1	Louviers	Ecole maternelle et primaire du Hamelet/Cascade	Maternelles Primaires	95 repas
2	Louviers	Ecole maternelle Jean Zay	Maternelles	30 repas
3	Louviers	Ecole primaire Saint Exupéry	Primaires	75 repas
4	Louviers	Ecole Maternelle et primaire Jean Moulin	Maternelles Primaires	150 repas
5	Louviers	Ecole Maternelle de la Souris Verte	Maternelles	45 repas
6	Louviers	Ecole Primaire des Acacias	Primaires	65 repas
7	Louviers	Ecole Primaire Anatole France	Primaires	85 repas
8	Louviers	Ecole Maternelle Roger Salengro	Maternelles	35 repas
9	Louviers	Ecole Maternelle Jules Ferry	Maternelles	35 repas
10	Louviers	Ecole Primaire Jules Ferry	Primaires	70 repas
11	Louviers	Ecole Maternelle et Primaires Jacques Prévert	Maternelles Primaires	85 repas
12	Louviers	Ecole Maternelle du Chat Perché	Maternelles	25 repas
13	Louviers	Foyer pour personnes âgées « Résidence du parc »	Personnes Agées	60 repas
14	Louviers	Crèche Acacias/capucine	Crèche	35 repas
15	Louviers	Halte-garderie Saint Germain	Crèche	30 repas
16	Louviers	Centre de Loisirs du Hamelet*	Maternelles et primaires	80 repas*
17	Louviers	Centre de Loisirs Chaloupe	Primaire	80 repas*
18	Louviers	Portage de repas à domicile	Personnes âgées	50 repas
19	Heudebouville	Ecole public maternelle et primaire	Maternelles et primaires	80 repas
20	Vraiville	Ecole public maternelle et primaire	Maternelles et primaires	85 repas
21	La Saussaye	Ecole public maternelle et primaire	Maternelles et primaires	260 repas
22	Martot	Ecole public maternelle et primaire	Primaires	20 repas
23	Incarville	Ecole public maternelle et primaire	Maternelles et primaires	100 repas
24	Terres de Bord	Ecole public maternelle et primaire	Maternelles et primaires	90 repas
25	Sivos Surtauville	Ecole public maternelle et primaire	Maternelles et primaires	70 repas
26	Acquigny	Ecole public maternelle et primaire	Maternelles et primaires	110 repas

	Collectivité / Ville	Restaurant Satellite	Catégorie	Effectifs servis
27	Clef Vallée d'Eure	Ecole de Fontaine Heudebourg	Maternelles Primaires Adultes	100 repas
28	Clef Vallée d'Eure	Ecole de La croix st Leuffroy	Maternelles Primaires Adultes	100 repas
29	Clef Vallée d'Eure	Ecole de Ecardenville	Maternelles Primaires Adultes	40 repas
30	Clef Vallée d'Eure	Clsh Fontaine Heudebourg*	Maternelles Primaires Adultes	80 repas
31	CCAS Clef Vallée d'Eure	Portage à domicile	Personnes âgées	10 repas
32	Les Trois lacs	Ecole de Bernières sur Seine	Maternelles	30 repas
33	Les Trois lacs	Ecole de Tosny	Primaires	40 repas
34	Les Trois lacs	Ecole de Venables	Maternelles et primaires	55 repas
35	Saint Aubin sur Gaillon	Ecole Pierre Pirou	Maternelles et primaires	250 repas
36	CCAS Saint Aubin sur Gaillon	Portage à domicile	Personnes âgées	10 repas
37	Les Damps	Ecole Jules Vernes	Maternelles et primaires	100 repas
38	CCAS Les Damps	Portage à domicile	Personnes âgées	15 repas
39	Gaillon	Ecoles primaires et maternelles	Maternelles et primaires	400 repas
40	La Haye Malherbe	Ecole primaire et maternelle	Maternelles et primaires	100 repas
41	Saint Etienne du Vauvray	Ecole primaire et maternelle	Maternelles et primaires	60 repas
42	Agglo Seine Eure	ALSH	Maternelles et primaires	380 repas
43	Agglo Seine Eure L Ocal	ALSH	Maternelles et primaires	335 repas
44	Criquebeuf sur Seine	Ecole primaire et maternelle	Maternelles et primaires	160 repas
45	St Pierre du Vauvray	Ecole primaire et maternelle	Maternelles et primaires	80 repas

ANNEXE 4 :

Liste des allergènes

La liste des allergènes est périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques.

Allergènes	Exclusions
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.	• Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose. • Maltodextrines à base de blé. • Sirops de glucose à base d'orge. • Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
Crustacés et produits à base de crustacés.	
Œufs et produits à base d'œufs.	
Poissons et produits à base de poissons.	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
Arachides et produits à base d'arachide.	
Soja et produits à base de soja.	• Huile et la graisse de soja entièrement raffinées. • Tocophérols mixtes naturels. • Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja. • Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).	• Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole. • Lactitol.
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.	Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
Céleri et produits à base de céleri.	
Moutarde et produits à base de moutarde.	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂).	
Lupin et produits à base de lupin.	
Mollusques et produits à base de mollusques.	

Annexe 5 : Formation des Prix au 1 janvier 2025.

	CU	% Poste	Global	Maternelles	Primaires	Alsh Mat	Alsh prim	Adultes	Creches -18	Creches +18	Pers Agées	Portage
Effectif production [P (y)]			573355	159748	273598	33620	51040	22999	2736	12540	10799	6275
			0,06 €	28%	48%	6%	9%	4%	0%	2%	2%	1%
Portage Financier [A]	0,24 €	5%	136 000,00 €	37 892,28 €	64 897,54 €	7 974,68 €	12 106,71 €	5 455,37 €	648,98 €	2 974,49 €	2 561,53 €	1 488,43 €
Frais de Personnels [B]	1,68 €	39%	966 000,00 €	259 394,94 €	444 261,82 €	54 591,34 €	82 877,52 €	37 345,22 €	8 886,06 €	40 727,79 €	17 535,16 €	20 380,14 €
Frais Fonctionnement [C]	0,21 €	5%	118 366,00 €	32 979,10 €	56 482,81 €	6 940,66 €	10 536,93 €	4 748,02 €	564,83 €	2 588,81 €	2 229,39 €	1 295,44 €
Denrée [D]	1,70 €	39%	973 350,88 €	255 596,80 €	465 116,60 €	58 835,00 €	91 872,00 €	39 098,30 €	3 556,80 €	18 810,00 €	25 593,63 €	14 871,75 €
Frais Exploitation [E]	0,52 €	12%	295 442,53 €	73 659,19 €	126 154,99 €	15 502,05 €	23 534,35 €	10 604,75 €	2 694,39 €	12 191,84 €	4 979,38 €	26 121,58 €
Livraison			65 242,53 €	15 929,19 €	27 281,68 €	3 352,40 €	5 089,43 €	2 293,33 €	272,82 €	1 092,95 €	1 076,82 €	8 853,91 €
Conditionnement			23 000,00 €	- €	- €	- €	- €	- €	1 432,84 €	6 567,16 €	- €	15 000,00 €
Entretien			12 400,00 €	3 454,88 €	5 917,13 €	727,10 €	1 103,85 €	497,40 €	59,17 €	271,20 €	233,55 €	135,71 €
Energie			194 800,00 €	54 275,12 €	92 956,18 €	11 422,55 €	17 341,07 €	7 814,02 €	929,57 €	4 260,52 €	3 669,01 €	2 131,96 €
Charges Fixes F(x) = (A+B+C+D)		49%	1 220 366,00 €	330 266,32 €	565 642,17 €	69 506,68 €	105 521,15 €	47 548,61 €	10 099,88 €	46 291,10 €	22 326,08 €	23 164,01 €
Coût Fixe	2,13 €											
Charges Variables F (Zn, D, E)		51%	1 268 793,41 €	329 255,99 €	591 271,59 €	74 337,05 €	115 406,35 €	49 703,05 €	6 251,19 €	31 001,84 €	30 573,01 €	40 993,33 €
Coût variable	2,21 €											
Total charges = A + B + C + D + E		1	2 489 159,41 €	659 522,32 €	1 156 913,76 €	143 843,74 €	220 927,50 €	97 251,66 €	16 351,07 €	77 292,94 €	52 899,08 €	64 157,34 €
Prix de Ventes		CU	4,34 €	4,15 €	4,28 €	4,30 €	4,38 €	4,51 €	5,40 €	5,58 €	4,95 €	9,35 €