

ANNEXES AU CAHIER DES CHARGES PROJET DE CONTRAT D’AFFERMAGE

**pour l’accueil périscolaire, la pause méridienne,
l’accueil des mercredis, l’accueil extrascolaire
et le pôle ados
de la commune de Lachapelle Saint Pierre
(renouvellement)**

Janvier 2027 - Décembre 2031

- Annexe 1 : Effectifs de référence 2024, 2025 et janvier-avril 2026 des différents services à prendre en compte dans l’élaboration du budget prévisionnel 2027
-
- Annexe 2 : Modalités d’organisation du service restauration et de la pause goûter
- Annexe 3 : Effectifs du personnel du délégataire et du personnel mis à disposition par la collectivité,
- Annexe 4 : Tarif en vigueur au 1^{er} janvier 2026 et moyennes familles 2025 et janvier-avril 2026 à prendre en compte dans l’élaboration du budget prévisionnel 2027
- Annexe 5 : Modalités de mise à disposition des locaux
- Annexe 6 : Modalités d’organisation de l’entretien
- Annexe 7 : Inventaire des biens
- Annexe 8 : Compte d’exploitation prévisionnel
- Annexe 9 : PEDT dans le cadre du plan mercredi élaboré par la collectivité
- Annexe 10 : RGPD

ANNEXE 1

EFFECTIFS DE REFERENCE DES DIFFERENTS SERVICES A PRENDRE EN COMPTE POUR L'ELABORATION DU BUDGET PREVISIONNEL 2027

	Année 2024			Année 2025			Janvier-Mai 2026		
	-6ans	+ 6ans	Total	- 6ans	+ 6 ans	Total	- 6ans	+ 6 ans	Total
Périscolaire	3	7	10	6	10	16	6	10	16
Périscolaire matin	19	43	62	23	42	65	22	41	63
Pause méridienne	5	11	16	8	14	22	9	14	23
Périscolaire soir	2	5	7	2	4	6	2	4	6
Mercredi demi-journée	7	11	18	5	9	14	3	7	10
Mercredi journée		8	8		8	8		8	8
Sorties ados									
Extrascolaire									
Vacances d'hiver journée	7	13	20	6	18	24	7	13	20
Vacances d'hiver demi-journée	2	3	5	1	6	7	1	1	2
Vacances de printemps journée	7	13	20	7	15	22	9	19	28
Vacances de printemps demi-journée	2	2	4	1	2	3	2	2	4
Vacances de juillet journée	5	12	17	10	13	23			
Vacances de juillet demi-journée	1	4	5	1	3	4			
Séjour		12	12		13	13			
Séjour ados		8	8		8	8			
Vacances d'automne journée	8	16	24	13	19	32			
Vacances d'automne demi-journée	3	6	9	1	3	4			

ANNEXE 2

MODALITES D'ORGANISATION DU SERVICE RESTAURATION ET DE LA PAUSE GOÛTER

1. Objet et portée du contrat

Le délégataire aura pour mission :

- *d'élaborer les menus*
- *d'assurer la livraison des repas par l'intermédiaire d'un prestataire suivant le principe de la liaison froide*
- *de vérifier que la confection des repas est en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur*
- *d'assurer le suivi sanitaire, technique et qualitatif de ces moyens de production et de livraison.*
- *de dresser et débarrasser les tables*
- *d'assurer le service des repas (pour une meilleure convivialité, deux services de restauration seront mis en place en fonction des âges des enfants*
- *de gérer l'encadrement et la formation du personnel salarié par le délégataire ou détaché par la collectivité (par l'intermédiaire du centre de gestion pour ce dernier)*
- *d'effectuer le contrôle de l'hygiène, notamment la réalisation des auto-contrôles microbiologiques prévus par la réglementation*
- *d'effectuer le contrôle de la sécurité*
- *d'assurer la gestion comptable, la facturation et l'encaissement de la perception du prix des repas auprès des usagers ou de leur famille*
- *de participer à l'information en matière nutritionnelle"*
- *renseigner les informations nécessaires sur le site macantine.gouv.fr*

2. Caractère exclusif du contrat

Le présent contrat confèrera au délégataire l'exclusivité du service de restauration scolaire. Pour l'exécution du service, le délégataire disposera des locaux scolaires et des ouvrages ou installations nécessaires au service selon les annexes 5 « Convention pour la mise à disposition des locaux » et 7 « Inventaires des biens »

3. Prestation de service

La collectivité admet que le délégataire pour faire appel à un prestataire de service extérieur pour une partie des tâches qui lui seront confiées, à la condition expresse que celui-ci conserve pour lui-même l'entière responsabilité du service, et qu'il y ait été préalablement autorisé par la collectivité.

La prestation de service ne pourra en tout état de cause porter que sur la fourniture de prestations limitativement définies et non sur l'ensemble du service faisant l'objet du présent contrat.

La collectivité sera associée au choix du prestataire de restauration mais le choix définitif du sous-traitant et les modalités du contrat seront décidés par le délégataire.

Le délégataire fera son affaire de tout contentieux qui pourrait survenir du fait ou à l'occasion de cette sous-traitance.

4. Locaux, matériels et mobilier

L'ensemble des immeubles, des locaux (pouvant comprendre les terrains, les offices, cuisines et réfectoires) ainsi que l'ensemble des biens meubles sont mis à disposition du délégataire.

Un inventaire tant quantitatif que qualitatif en est établi contradictoirement (cf. annexes 5 « convention pour la mise à disposition des locaux » et 7 « Inventaires des biens »).

5. Règlement intérieur

Un règlement intérieur, concernant l'ensemble des services, définit les rapports entre les usagers et le service de restauration.

Le règlement intérieur comprend notamment le régime d'inscription, les horaires des repas, les règles de discipline interne pour les élèves, les possibilités d'adaptation des menus (en raison de prescriptions médicales ou de pratiques religieuses) et le régime de perception du prix des repas.

Le règlement intérieur, établi en concertation par la collectivité et le délégataire et arrêté par la collectivité, sera annexé au présent contrat et remis aux parents d'élèves, au moment de

l'inscription de leur enfant au service de restauration et disponible sur internet (site web ou portail famille).

6. Transport et distribution des repas

Le stockage, le réchauffage et la distribution des repas s'effectueront en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

Il est précisé que les repas devront être livrés entre 7h00 et 7h45 et que le type de conditionnement sera des barquettes de 8 personnes maximum.

7. Elaboration des menus

Les menus doivent satisfaire à des exigences d'apport énergétique nutritionnel en rapport, en particulier, avec l'âge des enfants. Des adaptations seront notamment prévues pour les enfants des classes maternelles lorsque cela sera nécessaire.

Les repas doivent respecter l'équilibre alimentaire des enfants et être variés d'un jour à l'autre. Ils doivent également respecter le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 concernant la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, les recommandations interministérielles du 28 juillet 2015 concernant l'approvisionnement local des repas servis et le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ainsi que les recommandations de la loi EGALIM.

Les repas « enfants » et « adultes encadrant » seront identiques. Seuls les grammages seront adaptés selon les différentes catégories d'usagers : enfants des classes maternelles (les aliments devront être coupés en morceaux à des tailles adaptées aux tout-petits), primaires, adultes.

Lorsque les menus comporteront de la viande de porc (en entrée ou dans le plat protidique), le délégataire devra prévoir un plat de substitution dans la même catégorie (entrée et/ou plat protidique) ;

Pour les régimes spécifiques qui concernent les enfants dont l'état de santé nécessite un régime alimentaire particulier (allergie, maladie chronique, ...), un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) sera signé entre le médecin, les parents et le délégataire. La famille devra alors fournir un panier repas qui sera conservé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité réglementaire.

Les plats cuisinés à l'avance devront être préparés dans une cuisine centrale répondant aux normes en vigueur, dotée d'un numéro d'agrément des Services Vétérinaires du département concerné. Elle pourra faire l'objet de visites des représentants de la commune, visites au cours desquelles pourront être vérifiés les produits et les processus de fabrication définis dans le présent document.

Le délégataire proposera un plan alimentaire et un exemple de menus couvrant quatre semaines. Il devra être prévu un repas végétarien par semaine ainsi qu'un repas à thème entre chaque période de vacances. À ces thèmes s'ajoutera la semaine du goût, qui fait l'objet d'une animation mais aussi de repas à thèmes. Les menus prévisionnels mensuels seront établis et consultables sur le portail famille.

Les repas (actuellement comportant 1 élément bio et 1 produit local par repas) seront composés obligatoirement de :

- 1 hors d'œuvre,*
- 1 plat protidique,*
- 1 légume ou 1 féculent,*
- 1 fromage ou 1 laitage,*
- 1 dessert ou 1 fruit.*
- Pain*
- Eau du robinet*
- Ingrédients d'assaisonnement et de décoration*

Concernant l'approvisionnement du pain, priorité sera donnée à une boulangerie locale.

Repas de secours

Le titulaire s'engage, pendant la durée du marché, à assurer la continuité du service.

En cas de motif exceptionnel qui lui est imputable, il est tenu d'en informer la commune et d'assurer un service minimum de type repas froid.

Si pour des raisons techniques liées à la confection des repas par le titulaire ou à des problèmes liés au dysfonctionnement ponctuel d'un ou plusieurs terminaux de chauffe dans les offices de restauration les repas chauds prévus ne pourraient être servis, il sera fourni des repas de substitution.

Par ailleurs, en prévision d'épisodes neigeux et de verglas ne permettant pas la circulation des véhicules, le prestataire devra prévoir, chaque année, à compter du 15 octobre, un stock de repas de substitution en quantité suffisante. Le prestataire sera informé du nombre de repas consommé et réapprovisionnera, dès la prochaine livraison, la quantité sortie du stock.

Le prestataire gère le stock et assure la rotation des produits de manière à ce que les D.L.C. soient toujours supérieures à 2 mois.

8. Production, conditionnement et agrément des repas

Les règles d'étiquetage et de conditionnement s'appliquent pour l'ensemble des repas.

Production des repas

Les repas devront être préparés dans une cuisine centrale, répondant à la réglementation en vigueur notamment aux règles d'hygiène précisées dans la circulaire du 6 mars 1968 et le « paquet hygiène », relative aux mesures à prendre en matière d'hygiène alimentaire dans les établissements publics et scolaires. Le prestataire produira le numéro d'agrément délibéré par la D.S.V. au titre des obligations découlant dudit « Paquet hygiène ». Le non-respect de ce point entraînera de facto, le déclenchement d'une pénalité d'un montant de 550 € hors taxes par infractions constatées.

Conditionnement

Les plats seront conditionnés en barquettes individuelles ou collectives, sans chlore, recyclable et, sans odeur lors de la réchauffe, avec film transparent thermocollé.

La viande devra être séparée des légumes et des féculents dans les barquettes.

Etiquetage

L'étiquetage devra tout d'abord respecter la réglementation en vigueur prévue dans le code de la consommation.

De surcroît, les barquettes devront comporter de manière lisible et visible, outre leurs conditions d'utilisation :

- une estampille sanitaire comprenant la marque salubrité et le N° d'agrément de l'établissement de fabrication,*
- la nature du produit,*
- la date de fabrication,*
- le délai de conservation,*
- le nom de la collectivité,*
- les modalités et le temps de remise en température,*
- leur destinataire (maternelle, élémentaire),*
- le nombre de rations par barquettes.*

Devront être signalés de la même manière les repas sans porc, ou répondant à une allergie alimentaire de manière à ne pas occasionner d'erreur de la part du personnel de service lors de la manipulation des plats.

Les dates seront indiquées sur les sachets destinés aux repas froids.

L'étiquetage devra pouvoir résister aux divers aléas du transport et aux différentes manipulations, en particulier lors de la remise en température.

9. Elaboration des goûters

Les goûters respecteront l'équilibre alimentaire des enfants et être variés d'un jour à l'autre (rotation sur l'ensemble des composantes) et adaptés en fonction des composantes du repas de midi. Les goûters doivent être facilement transportables.

Le goûter comportera 2 des 3 composantes suivantes :

- *1 glucide à base de produits céréaliers*
- *1 produit laitier*
- *1 fruit ou un produit à base de fruits : fruits de saison - compotes sans sucre ajouté*

10. Confection de repas spéciaux, froids ou supplémentaires

A l'occasion des voyages de classe, le délégataire sera en mesure de remplacer le repas normal par un repas froid. Les voyages lui seront notifiés au minimum deux semaines à l'avance afin qu'il puisse en tenir compte dans la gestion des commandes. Le prix du repas sera celui d'un repas normal.

Les repas améliorés servis à l'occasion des fêtes et les repas froids des voyages de classe sont facturés au prix normal.

11. Mesures de sécurité et d'hygiène

Le délégataire s'assurera que les locaux et équipements mis à sa disposition sont conformes aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur ; la collectivité s'engagera si nécessaire à effectuer les modifications requises.

Le délégataire instruira les personnels placés sous son autorité (personnel salarié de l'association et personnel communal mis à disposition par la collectivité) et travaillant dans les locaux affectés au service de restauration scolaire, des précautions à prendre pour assurer leur propre sécurité, et le cas échéant, celle des autres personnes occupées dans l'établissement.

12. Contrôles assurés par le délégataire

Le délégataire sera tenu de conserver au froid pendant trois jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés en cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons seront remis, pour être analysés, aux services officiels de contrôle.

Ces contrôles périodiques seront effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment la commune ainsi que de ceux auxquels procèdent les agents de l'État dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le délégataire que par les services compétents de l'État, seront systématiquement transmis à la commune dès qu'ils seront connus.

13. Personnel recruté par le délégataire

Le délégataire recrutera et affectera au fonctionnement du service, le personnel en nombre et en qualification, qui lui est nécessaire pour remplir sa mission.

14. Reprise du personnel communal

Le délégataire s'engagera à reprendre, à qualification professionnelle égale, avec leur accord et celui de la collectivité, les agents municipaux affectés antérieurement à temps complet ou à temps partiel au fonctionnement du service de restauration scolaire, selon les indications que la collectivité lui a fait connaître dans le document programme (annexe 3 personnel mis à disposition).

15. Gestion du temps d'animation de la pause méridienne

Le délégataire devra gérer le temps d'animation de la pause méridienne en proposant un planning d'activités réalisées à l'intérieur de la structure ou en extérieur, organisées soit par le personnel ou des prestataires extérieurs, et en relation avec le projet pédagogique.

Poste n°1	Fonction	DIRECTRICE	Type de Contrat	CDI TEMPS PLEIN
REPRISE DU CONTRAT SUIVANT DECISION DU SALARIE				
En arrêt pour maternité retour prévu au 10/01/2027 remplacée				
Nombre d'heures par semaine annualisées			35 heures	
Pourcentage affecté sur l'accueil			100.00%	
Nombre d'heures travaillées sur l'accueil (à l'année)			1568.00 heures	
Congés payés			252 heures	
Groupe CCNA		Groupe D	Indice	327
Ancienneté	entré le		04/01/2010	
	reconstitution de carrière		0 points	
Salaire de Base Brut mensuel			2 334.81 €	
Salaire de Base Brut annuel			28 017.72 €	
Primes brutes mensuelles (€)			Assiduité	50.00 €
			Maitrise professionnelle	34.05 €
			Coupure	36.15 €
Primes brutes annuelles (€)			Qualité	525.00 €
			Fin d'année	390.00 €
Mutuelles		Participation patronale mensuelle	59.13 €	
Diplômes			BPJEPS LTP	

Poste n°2	Fonction	ANIMATEUR	Type de Contrat	CDI TEMPS PLEIN
REPRISE DU CONTRAT SUIVANT DECISION DU SALARIE				
Nombre d'heures par semaine annualisées			35 heures	
Pourcentage affecté sur l'accueil			100.00%	
Nombre d'heures affectées sur l'accueil (à l'année)			1568 heures	
Congés payés			252 heures	
Groupe CCNA		Groupe B	Indice	265
Ancienneté	entré le		03/09/2018	
	reconstitution de carrière		0 points	
Salaire de Base Brut mensuel			1 912.59 €	
Salaire de Base Brut annuel			22 951.08 €	
Primes brutes mensuelles (€)			Assiduité	50.00 €
			Maitrise professionnelle	27.24 €
			Coupure	36.15 €
Primes brutes annuelles (€)			Qualité	525.00 €
			Fin d'année	390.00 €
Mutuelles		Participation patronale mensuelle	59.13 €	

Diplômes

BPJEPS LTP

Poste n°3	Fonction	ANIMATRICE	Type de Contrat	CDI TEMPS PARTIEL
REPRISE DU CONTRAT SUIVANT DECISION DU SALARIE				
Nombre d'heures par semaine annualisées			31 heures	
Pourcentage affecté sur l'accueil			100.00%	
Nombre d'heures affectées sur l'accueil (à l'année)			1414 heures	
Congés payés			14 % des heures payés mensuellement	
Groupe CCNA		Groupe B	Indice	265
Ancienneté	entré le		23/01/2018	
	reconstitution de carrière		0 points	
Salaire de Base Brut mensuel			1 694.01 €	
Salaire de Base Brut annuel			20 328.10 €	
Primes brutes mensuelles (€)			Assiduité	44.29 €
			Maitrise professionnelle	20.43 €
			Coupure	32.02 €
Primes brutes annuelles (€)			Qualité	262.00 €
			Fin d'année	195.00 €
Mutuelles		Participation patronale mensuelle		59.13 €
Diplômes			BAFA	

Poste n°4	Fonction	PERSONNEL DE SERVICE ET D'ENTRETIEN	Type de Contrat	CDI TEMPS PARTIEL
REPRISE DU CONTRAT SUIVANT DECISION DU SALARIE				
Nombre d'heures par semaine annualisées			20 heures	
Pourcentage affecté sur l'accueil			100.00%	
Nombre d'heures affectées sur l'accueil (à l'année)			912 heures	
Congés payés			14 % des heures payés mensuellement	
Groupe CCNA		Groupe A	Indice	257
Ancienneté	entré le		01/02/2024	
	reconstitution de carrière		6 points	
Salaire de Base Brut mensuel			1 061.78 €	
Salaire de Base Brut annuel			12 741.33 €	
Primes brutes mensuelles (€)			Assiduité	28.57 €
			Maitrise professionnelle	- €
			Coupure	19.46 €
Primes brutes annuelles (€)			Qualité	262.00 €
			Fin d'année	195.00 €
Mutuelles		Participation patronale mensuelle		59.13 €

Diplômes

CAP petite enfance

Poste n°5	Fonction	ANIMATRICE	Type de Contrat	En apprentissage jusqu'au 31/08/2027
REPRISE DU CONTRAT SUIVANT DECISION DU SALARIE				
Nombre d'heures par semaine annualisées		35 heures		
Pourcentage affecté sur l'accueil		100.00%		
Nombre d'heures affectées sur l'accueil (à l'année)		1568 heures		
Congés payés		252 heures		
Groupe CCNA	Groupe B	1ère année	27 % du SMIC	
		2ème année	39 % du SMIC	
Ancienneté	entré le	01/01/2021		
	reconstitution de carrière	points		
Salaire de Base Brut mensuel		492.93 €		
Salaire de Base Brut annuel		5 915.16 €		
Primes brutes mensuelles (€)		Assiduité	50.00 €	
		Maitrise professionnelle	- €	
		Coupure	36.15 €	
Primes brutes annuelles (€)		Qualité	- €	
		Fin d'année	- €	
Mutuelles		Participation patronale mensuelle	Non	
Diplôme préparé			CAP AEPE	

ANNEXE 4

TARIFS EN VIGUEUR

PARTICIPATION FAMILIALE JOURNALIERE (BAREME CAF N°1) :

	Composition de la famille			
	1 enfant	2 enfants	3 enfants	4 enfants et plus
BAREME 1	0,32%	0,30%	0,28%	0,26%
Plancher 550€ Ressources mensuelles	1,64 €	1,54 €	1,44 €	1,33 €
Plafond 3 200€ Ressources mensuelles	10,30 €	9,60 €	9,00 €	8,40 €

PARTICIPATION FAMILIALE POUR LA RESTAURATION :

Tarif du repas : 4.45 € (hors temps d'animation)

PARTICIPATION FAMILIALE POUR LES ACCUEILS :

Moyenne des participations familles sur les différents accueils

A prendre en compte dans la proposition budgétaire 2027 :

Accueil	Durée	Moyenne 2025	Moyenne Janvier-Mai 2026
Matin	1h30	1.64 €	1.58 €
Temps d'animation	1h15	1.28 €	1.30 €
Repas		4.45 €	4.45 €
Soir	2h30	2.28 €	2.35 €
Journée (mercredis)	8h00	7.92 €	8.65 €
Journée (vacances)	8h00	8.20 €	8.89 €

Ados	Durée
Adhésion (annuelle)	10.00 €
Sortie (par sortie)	8.00 €

**PARTICIPATION FAMILIALE SUPPLEMENTAIRE POUR
LES MINI-SEJOURS (élémentaires et ados) : 100,00 € pour les 5 jours**

ANNEXE 5

DETAIL POUR LA MISE A DISPOSITION DES LOCAUX

Article 1 : Objet du contrat

La commune de Lachapelle Saint Pierre met à disposition du gestionnaire, les locaux visés à l'article 2, dans les conditions définies ci-dessous.

Article 2 : Locaux mis à disposition

Les locaux, situés place de l'église., mis à disposition dans le cadre de la présente convention sont les suivants :

Locaux	Superficie totale	Superficie pour la SDJES	Capacité d'accueil par rapport à la superficie SDJES	Valeur mobilière
<u>L'accueil de loisirs</u> comprenant : La restauration scolaire servant de salle d'activités péri et extrascolaire	309 m ²	83 m ²	41 enfants	73 733€
Le dortoir de l'école		51 m ²	25 enfants	
Classe N°3		41 m ²	41 enfants	

Article 3 : Conditions d'utilisation

Les jours et heures d'utilisation des locaux visés à l'article 2 sont les suivants : les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 7h00 à 8h30, de 11h30 à 13h30 et de 16h30 à 19h00, les mercredis et les vacances de 7h00 à 19h00.

Il est également précisé que le personnel du délégataire pourra utiliser, les locaux visés à l'article 2 non utilisés par l'enseignement, en dehors des horaires d'accueil pour l'organisation de réunions pédagogiques avec l'ensemble de l'équipe, de formations ou de temps de préparation des activités pédagogiques.

I – Le gestionnaire devra :

1° Avoir souscrit une police d'assurance couvrant les dommages pouvant résulter des activités exercées dans les locaux mis à disposition, dont les références figurent à l'article 2 de la présente annexe.

2° Avoir pris connaissance des consignes générales de sécurité du règlement intérieur des locaux mis à disposition, ainsi que des consignes particulières et s'engager à les appliquer ainsi que les consignes spécifiques données par la Municipalité, compte tenu des activités envisagées.

3° Avoir procédé avec la municipalité à une visite des locaux mis à disposition et plus particulièrement des locaux et des voies d'accès qui seront effectivement utilisés.

4° Avoir constaté avec la Municipalité, l'emplacement des dispositifs d'alarme, des moyens d'extinction (extincteur, robinet d'incendie, ...) et avoir pris connaissance des itinéraires d'évacuation et des issues de secours.

II- Au cours de l'utilisation des locaux, le gestionnaire s'engage :

- A les utiliser dans le respect de l'ordre public, de l'hygiène (les animaux sont interdits dans l'enceinte) et du règlement intérieur,
- A contrôler les entrées et les sorties des participants aux activités considérées,
- A effectuer :
 - o l'entretien courant et le maintien en parfait état de propreté de tous les locaux (cuisines et annexes, offices, salles à manger et annexes, salles d'activités, ...) ainsi que les abords et les zones affectées à la livraison des marchandises et à l'évacuation des déchets et des emballages.
 - o le nettoyage et l'entretien courant du gros matériel (installations frigorifiques, de réchauffage, meubles, ...).
 - o le nettoyage et l'entretien courant du petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts, matériel de la salle à manger et des salles d'activités, ...).
 - o l'évacuation des déchets et des ordures ménagères vers les poubelles extérieures en conformité avec les règles en vigueur en matière sanitaire et selon les modalités compatibles avec l'exécution du service de collecte et d'élimination des déchets et ordures ménagères (la fourniture des conteneurs, réceptacles de stockage temporaire et sachets jetables étant à la charge de la collectivité). Un avenant pourra être proposé en cas d'évolution législative ou réglementaire en la matière
 - o l'achat des produits d'entretien nécessaires.
- A gérer de manière raisonnable les locaux mis à sa disposition, notamment en assurant la préservation et le rangement des lieux et des voies d'accès.

III- La collectivité s'engage à fournir les clefs nécessaires en nombre au bon fonctionnement de l'accueil de loisirs.

La collectivité s'engage à fournir les plans des locaux, les commissions de sécurité et tous les documents nécessaires que le délégataire aura pour obligation de fournir aux autorités compétentes dans le cadre de la gestion des services délégués (plan de lutte contre les nuisibles si existant, contrôle obligatoire des installations électriques, des équipements incendie et alarme...)

La collectivité aura à sa charge la taxe foncière des bâtiments, la taxe d'ordure ménagère ainsi que toutes les assurances nécessaires en sa qualité de propriétaire des locaux mis à disposition.

La collectivité aura à sa charge les dépenses relatives aux abonnements et consommables nécessaires à l'exploitation du service, notamment les consommations d'eau, de chauffage, d'électricité, de gaz,... ainsi que les frais relatifs à l'assainissement et à l'élimination des déchets pour l'ensemble des installations nécessaires au fonctionnement du service de restauration dont la fourniture des conteneurs, réceptacles de stockage temporaire et sachets jetables,...

Article 4 : Durée de la mise à disposition

Les locaux visés à l'article 2 sont mis à disposition pour la durée du contrat liant la collectivité et le gestionnaire.

En cas de changement d'organisation des locaux mis à disposition (création de nouveaux locaux ou suppression) entraînant une modification dans l'organisation du service, il sera mis en place un avenant à la convention initiale.

ANNEXE 6

MODALITES D'ORGANISATION DE L'ENTRETIEN DANS LES LOCAUX MIS A DISPOSITION

Article 1 :

L'annexe 6 définit les modalités d'organisation de l'entretien des locaux mis à disposition par la collectivité.

Article 2 : Description général de l'organisation

Tâche	Prise en charge
<i>Le nettoyage et l'entretien courant de l'accueil de loisirs et de la restauration</i>	Délégataire
<i>Le nettoyage et l'entretien courant du petit matériel utilisé pour les activités,</i>	Délégataire
<i>L'achat des produits d'entretien, répondant aux normes d'hygiène en vigueur, et en quantité suffisante, pour permettre au délégataire d'effectuer l'entretien des locaux et de répondre à son obligation de respecter la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et sanitaire.</i>	Délégataire
<i>Nettoyage des vitres</i>	Municipalité
<i>L'achat des EPI (équipements de protection individuelle) en quantité suffisante, pour permettre d'effectuer l'entretien des locaux et de répondre aux obligations de respecter la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et sanitaire et répondant aux normes et conditions de sécurité au travail.</i>	Délégataire
<i>L'achat de matériel nécessaire (balai, aspirateur, machine, chariot d'entretien...) en quantité suffisante, pour permettre d'effectuer l'entretien des locaux et de répondre aux obligations de respecter la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et sanitaire et répondant aux normes et conditions de sécurité au travail.</i>	Délégataire
<i>Les frais relatifs à l'assainissement et à l'élimination des déchets pour l'ensemble des installations nécessaires au fonctionnement des services dont la fourniture des conteneurs, réceptacles de stockage temporaire.</i>	Municipalité

INVENTAIRE DES BIENS DE RETOUR ET DE REPRISE DE L'ACM DE LACHAPELLE SAINT PIERRE AU 01/04/2021

EQUIPEMENT SALLE ACTIVITE

Nature du matériel	Quantité	ETAT			Lieu de stockage	Observations
		Bon	Correct	à réparer à reformer		
Salle principale						
MOBILIER						
table jaunes	3		x		SALLE D'ACTIVITE	
tables vertes	3		x		SALLE D'ACTIVITE	
table rectangulaire	2	x			SALLE D'ACTIVITE	
chaises rouges	12	x			SALLE D'ACTIVITE	
chaises jaunes	19	x			SALLE D'ACTIVITE	
chaises vertes	19	x			SALLE D'ACTIVITE	
petite table en bois	2	x			SALLE D'ACTIVITE	
Armoire	3	x			SALLE D'ACTIVITE	
Etagères	3	x			SALLE D'ACTIVITE	
meuble à 4 cases	1	x			SALLE D'ACTIVITE	
canapé	2		x		SALLE D'ACTIVITE	
meuble à bacs de jouets	3				SALLE D'ACTIVITE	
Enceinte audio	1			x	SALLE D'ACTIVITE	Batterie HS
tapis en mousse carré	6			x	SALLE D'ACTIVITE	Tapis troués
COIN JEUX						
maison de poupée	2		x		SALLE D'ACTIVITE	
jouet cuisinette	3	x			SALLE D'ACTIVITE	
jouet établi	1		x		SALLE D'ACTIVITE	
bac à jouets	10		x		SALLE D'ACTIVITE	
petits véhicules	32		x		SALLE D'ACTIVITE	
boîte à légo	3		x		SALLE D'ACTIVITE	
pailles de constructions	97		x		SALLE D'ACTIVITE	
jeux de constructions en bois	142	x			SALLE D'ACTIVITE	

bac à déguisement	1	x					SALLE D'ACTIVITE
jeux de construction en mousse	44	x					SALLE D'ACTIVITE
personnages et animaux	78	x					SALLE D'ACTIVITE
rails en bois + train	22	x					SALLE D'ACTIVITE
jouet chaise bébé	1	x					SALLE D'ACTIVITE
jouets dinette	56	x					SALLE D'ACTIVITE
jouets dinosaures	21	x					SALLE D'ACTIVITE
clavier ordinateur (jouet)	2				x		SALLE D'ACTIVITE
globe terrestre	1	x					SALLE D'ACTIVITE
pop it	12	x					SALLE D'ACTIVITE
station pat patrouille	1	x					SALLE D'ACTIVITE
station spider-man	1				x		SALLE D'ACTIVITE
couverture	5				x		SALLE D'ACTIVITE
poupée	17				x		SALLE D'ACTIVITE
livres	56						SALLE D'ACTIVITE
jeux construction plastique	26	x					SALLE D'ACTIVITE
accessoire déguisement	14	x					SALLE D'ACTIVITE
billes	248						SALLE D'ACTIVITE

