

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL DU 9 SEPTEMBRE 2026

Le 9 septembre 2026, à 18 heures 30, les membres du conseil municipal de Grand-Aigueblanche, convoqués le 3 septembre 2026, se sont réunis dans la salle du conseil municipal de Grand-Aigueblanche, sous la présidence de M. André POINTET, Maire de Grand-Aigueblanche.

N°	Fonctions	Noms	Prénoms	Présents	Excusés	Absents	Procurations
1	M	POINTET	André	X			
2	A	MORIN	Jean Yves	X			
3	A	RICHIER	Maryse	X			
4	A	ROUX-MOLLARD	Alain	X			
5	A	KALIAKOUDAS	Evelyne		X		A. POINTET
6	A	DELAPIERRE	René	X			
7	A	LACHENAL	Nicole		X		JY MORIN
8	A	CHATAGNIER	Didier	X			
9	MD	MATHIS	Marc	X			
10	MD	VICHARD	Daniel	X			
11	MD	BRUNIER	Thierry	X			
12	CM	MARTINET-BON	Françoise	X			
13	CM	COLLOMB	Gilles	X			
14	CM	THABUIS	Dominique	X			
15	CM	MIBORD	Josiane	X			
16	CM	HYVOZ	Christophe	X			
17	CM	CANET	Laurent	X			
18	CM	PARMENTIER	Marlène		X		D. VICHARD
19	CM	GUAZZONE	Nathalie	X			
20	CM	PIANI	Sébastien	X			
21	CM	POULIQUEN	Marine	X			
22	CM	RONDEAU	Vanina	X			
23	CM	BOUACHE	Priscilla	X			
24	CM	BILLIET-PRADES	Yves		X		
25	CM	GACON	Christine		X		
26	CM	MARTINET	Maëlyss		X		M. RICHIER
27	CM	VION	Kjetil Fabrice		X		P. GUILMET
28	CM	GUILMET	Paul	X			
29	CM	BROCHE	Caroline	X			

CONSEIL MUNICIPAL DU 9 septembre 2026

DELIBERATION

2026090901

1. Convention avec le GIAS (restaurant scolaire)

VU la convention de fourniture de repas conclue avec le GIAS Coeur de Tarentaise à compter du 1er septembre 2022 ;

VU le projet de convention de coopération pour la restauration scolaire annexé à la présente délibération ;

CONSIDÉRANT que la cuisine centrale constitue une activité du budget principal du CIAS Coeur de Tarentaise participant à une mission de service public de restauration collective ;

CONSIDÉRANT que le CIAS Coeur de Tarentaise et la Commune de Grand-Aigueblanche entendent poursuivre une coopération institutionnelle destinée à satisfaire un objectif commun d'intérêt général, dans un cadre exclusivement public, sans recherche de profit ni mise en concurrence d'opérateurs économiques ;

CONSIDÉRANT que cette coopération répond aux conditions fixées par la jurisprudence européenne et nationale ainsi que par l'article L.2511-6 du Code de la commande publique ;

CONSIDÉRANT qu'il convient d'actualiser et de remplacer la convention conclue en 2022 afin de tenir compte des évolutions juridiques, organisationnelles, techniques et financières intervenues depuis cette date ;

Le conseil municipal, après en avoir délibéré, à l'unanimité :

APPROUVE la convention de coopération pour la restauration scolaire conclue entre le CIAS Coeur de Tarentaise et la Commune de Grand-Aigueblanche, annexée à la présente délibération.

AUTORISE le Maire à signer cette convention ainsi que ses éventuels avenants n'en modifiant pas l'économie générale et tout document nécessaire à son exécution.

PRÉCISE que la convention prendra effet le 1er septembre 2026, pour une durée d'une année scolaire, soit jusqu'au 31 août 2027.

DIT que cette convention se substitue, à compter de son entrée en vigueur, à la convention de fourniture de repas conclue entre les parties en 2022 pour les prestations ayant le même objet.

DIT que les dépenses correspondantes sont inscrites au budget

FAIT ET DÉLIBÉRÉ LES JOUR, MOIS ET AN SUSDITS.

CERTIFIE CONFORME AU DÉBAT.

Le Maire,

André POINTET

The image shows a blue ink signature of André Pointet over a circular official stamp. The stamp contains the text 'MAIRIE DE GRAND-AIGUEBLANCHE' and 'SAVOIE' around a central emblem.

Monsieur le Maire certifie, sous sa responsabilité, le caractère exécutoire de cet acte, et informe qu'il peut faire l'objet d'un recours auprès du Tribunal Administratif de Grenoble dans un délai de deux mois à compter de sa publication et sa transmission aux services de l'Etat. Le tribunal administratif peut être saisi par l'application informatique « Télérecours citoyens » accessible par le site internet <http://telerecours.fr>

CONVENTION DE PRESTATION DE RESTAURATION SCOLAIRE

Entre

La Commune de Grand-Aigueblanche

Mairie de Grand-Aigueblanche 250 Grand Rue 73260 GRAND-AIGUEBLANCHE

et

Le Centre Intercommunal d'Action Sociale Cœur de Tarentaise

422 avenue du Château 73600 Salins Fontaine

Préambule

Le Centre Intercommunal d'Action Sociale Cœur de Tarentaise exploite une cuisine centrale territoriale au service de plusieurs établissements et services publics. Cet équipement mutualisé permet de garantir une restauration de qualité dans le respect des exigences nutritionnelles, sanitaires et environnementales, tout en optimisant l'utilisation des moyens publics.

La Commune de Grand-Aigueblanche a souhaité confier au CIAS la préparation et la livraison des repas destinés à ses restaurants scolaires. Cette coopération entre personnes publiques s'inscrit dans une logique de mutualisation des moyens, de proximité et de recherche d'efficience au bénéfice du service public.

Les parties partagent la volonté d'offrir aux enfants une restauration équilibrée, sûre et de qualité, tout en conciliant maîtrise des coûts, sécurité alimentaire, développement durable et bonne gestion des deniers publics.

La présente convention définit les conditions dans lesquelles le CIAS assure, pour le compte de la Commune, la préparation, le conditionnement et la livraison des repas, ainsi que les engagements réciproques des parties, les modalités financières de la prestation et les principes de gouvernance garantissant sa qualité, sa transparence et sa pérennité.

Article 1 – Principes généraux de la coopération

La présente convention s'inscrit dans une coopération entre personnes publiques ayant pour objet d'assurer un service de restauration scolaire de qualité, fondé sur une organisation mutualisée, efficiente et durable.

Les parties s'engagent à mettre en œuvre la convention dans le respect des principes suivants :

- **continuité du service public**, afin de garantir la production et la livraison régulières des repas ;
- **qualité du service**, dans le respect des exigences nutritionnelles, sanitaires et réglementaires ;
- **coopération loyale**, fondée sur la confiance, le partage d'informations et la recherche prioritaire de solutions amiables ;
- **transparence financière**, par une tarification objective et une gestion responsable des deniers publics ;
- **efficience**, grâce à la mutualisation des moyens et à la maîtrise des coûts ;

- **maîtrise des risques**, notamment en matière de sécurité alimentaire, de traçabilité et de continuité d'activité ;
- **amélioration continue**, au travers d'un suivi partagé et de l'évaluation régulière de la prestation.

Ces principes constituent le cadre de référence de la coopération entre les parties pendant toute la durée de la présente convention.

Article 2 – Objet

La présente convention définit les conditions dans lesquelles le Centre Intercommunal d'Action Sociale (CIAS) Cœur de Tarentaise assure, pour le compte de la Commune de Grand-Aigueblanche, la préparation, le conditionnement, le transport et la livraison des repas destinés au service public de restauration scolaire.

À ce titre, le CIAS mobilise les capacités de sa cuisine centrale, son organisation logistique et les compétences de ses professionnels afin de garantir une prestation conforme aux exigences de qualité, de sécurité sanitaire, de continuité du service public et de maîtrise des coûts.

La prestation comprend notamment l'élaboration des menus, l'approvisionnement en denrées, la préparation, le conditionnement, la livraison des repas ainsi que la transmission des informations nécessaires à leur traçabilité et à la sécurité alimentaire.

La Commune demeure seule compétente pour l'organisation et le fonctionnement du service de restauration scolaire, notamment l'accueil et l'encadrement des enfants, le service des repas, la remise en température lorsque nécessaire et la fixation des tarifs appliqués aux familles.

Les modalités techniques, organisationnelles et financières d'exécution de la prestation sont précisées par la présente convention et ses annexes.

Article 3 – Nature de la prestation

Le CIAS assure une prestation globale de restauration scolaire comprenant la préparation, le conditionnement, le transport et la livraison des repas destinés aux restaurants scolaires de la Commune.

À ce titre, il prend en charge :

- l'élaboration des menus conformément à la réglementation et aux recommandations nutritionnelles en vigueur ;
- l'approvisionnement en denrées alimentaires dans le respect des règles de la commande publique ;
- la préparation, le conditionnement et la livraison des repas dans le respect des exigences de qualité, d'hygiène, de sécurité sanitaire et de traçabilité ;
- la transmission des informations réglementaires nécessaires, notamment relatives aux allergènes et à la traçabilité.

Le CIAS réalise ces prestations avec ses propres moyens ou par l'intermédiaire de prestataires régulièrement désignés, tout en demeurant seul responsable de leur bonne exécution à l'égard de la Commune.

La prestation est assurée conformément à la réglementation applicable à la restauration collective et ne comprend pas l'organisation du restaurant scolaire, la remise en température, le service des repas, l'encadrement

des enfants ni toute autre mission relevant de la compétence de la Commune, sauf stipulation contraire de la présente convention.

Article 4 – Engagements du CIAS

Le CIAS Cœur de Tarentaise s'engage à assurer les prestations prévues à l'article 3 dans le respect des principes de continuité, de qualité, de sécurité sanitaire, d'efficience et de bonne gestion des deniers publics.

À ce titre, il s'engage à :

- **assurer la qualité des repas**, en proposant des menus équilibrés, conformes à la réglementation et élaborés à partir de denrées répondant aux exigences de qualité applicables ;
- **garantir la sécurité sanitaire**, par l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), des procédures HACCP, de la traçabilité des denrées et de l'information immédiate de la Commune en cas de non-conformité ;
- **assurer la continuité du service**, en mobilisant les moyens nécessaires et en mettant en œuvre les mesures adaptées en cas d'aléa ou de situation exceptionnelle ;
- **respecter les modalités de livraison**, en garantissant les lieux, délais et conditions de transport assurant la sécurité sanitaire des repas ;
- **assurer l'information et la coopération avec la Commune**, par la désignation d'un référent et la transmission des informations nécessaires à la bonne exécution de la prestation ;
- **contribuer à l'amélioration continue**, en participant au suivi de la convention, en analysant les éventuelles réclamations et en mettant en œuvre les actions correctives utiles.

Ces engagements s'exercent dans le respect des compétences respectives des parties et ne transfèrent au CIAS aucune responsabilité relevant de l'organisation ou du fonctionnement du service communal de restauration scolaire.

Article 5 – Engagements de la Commune

La Commune de Grand-Aigueblanche demeure responsable de l'organisation et du fonctionnement du service public de restauration scolaire.

À ce titre, elle s'engage à :

- **assurer le fonctionnement du service**, en garantissant l'accueil et l'encadrement des enfants ainsi que la mise à disposition des locaux, équipements et matériels nécessaires ;
- **transmettre les commandes de repas** et informer sans délai le CIAS de toute évolution susceptible d'affecter la production ou la livraison ;
- **assurer la sécurité alimentaire après la livraison**, en garantissant la conservation des repas, leur remise en température lorsqu'elle est nécessaire, leur distribution et le respect des règles d'hygiène applicables ;
- **coopérer avec le CIAS**, en désignant un référent, en signalant toute anomalie, réclamation ou incident et en participant au suivi de la convention ;

- **honorer ses obligations financières**, en réglant les prestations dans les conditions prévues par la présente convention.

Les parties mettent en œuvre la présente convention dans un esprit de coopération, de transparence et de responsabilité partagée afin de garantir la continuité et la qualité du service public de restauration scolaire.

Article 6 – Organisation des commandes

La préparation des repas est réalisée sur la base des commandes transmises par la Commune au CIAS.

La Commune communique les effectifs prévisionnels ainsi que les informations nécessaires à la préparation des repas, notamment celles relatives aux régimes alimentaires particuliers, dans le respect de la réglementation applicable à la protection des données personnelles.

Les commandes et leurs éventuelles modifications sont transmises dans des délais compatibles avec les contraintes de production, d'approvisionnement et de livraison. Les parties recherchent toute adaptation permettant d'assurer la continuité du service et de limiter le gaspillage alimentaire.

Les modalités pratiques de transmission des commandes, de modification des effectifs, de gestion des périodes de vacances ou des situations exceptionnelles sont définies dans l'Annexe n° 2. Elles peuvent être actualisées d'un commun accord, sans avenant, dès lors qu'elles ne modifient ni l'objet ni l'équilibre général de la convention.

Le CIAS accuse réception des commandes et informe sans délai la Commune de toute difficulté susceptible d'en compromettre l'exécution, afin de rechercher une solution adaptée.

Article 7 – Livraison

Le CIAS assure, directement ou par l'intermédiaire d'un prestataire, le transport et la livraison des repas jusqu'aux sites désignés par la Commune, dans le respect des exigences applicables en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire, de traçabilité et de maintien des températures.

Les jours, horaires et lieux de livraison sont définis d'un commun accord entre les parties et peuvent être adaptés en fonction des nécessités du service.

À la réception, la Commune vérifie la conformité des repas livrés (quantités, état des conditionnements et documents d'accompagnement). Toute anomalie est signalée sans délai au CIAS afin de permettre la mise en œuvre des mesures correctives nécessaires.

La responsabilité du CIAS s'exerce jusqu'à la remise effective des repas à la Commune ou à son représentant. À compter de cette remise, la Commune est responsable de leur conservation, de leur remise en température, de leur distribution et du respect des règles d'hygiène applicables sur les sites de restauration scolaire.

En cas d'événement exceptionnel perturbant la livraison, les parties se concertent afin de mettre en œuvre les mesures nécessaires pour assurer, dans la mesure du possible, la continuité du service.

Les modalités pratiques de livraison, de réception et de gestion des incidents sont précisées dans les annexes de la présente convention et peuvent être actualisées d'un commun accord sans nécessiter d'avenant.

Article 8 – Qualité de la prestation et amélioration continue

Les parties s'engagent à garantir une prestation répondant aux exigences de qualité nutritionnelle, de sécurité sanitaire et d'amélioration continue du service public.

À ce titre, le CIAS veille à :

- proposer des repas conformes aux recommandations applicables à la restauration collective ;
- assurer la qualité sanitaire des repas, la traçabilité des denrées et l'application de son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) ;
- maintenir les compétences de ses professionnels et mettre en œuvre une démarche d'amélioration continue.

La Commune contribue à cette démarche en assurant, dans le cadre de ses compétences, la conservation des repas, leur remise en température lorsqu'elle est nécessaire, leur distribution et le respect des règles d'hygiène sur les sites de restauration scolaire.

Les parties échangent régulièrement sur la qualité des prestations, les éventuelles réclamations, incidents ou non-conformités et mettent en œuvre les actions correctives nécessaires.

Les modalités de suivi de la qualité sont précisées dans les annexes de la présente convention, notamment celles relatives aux indicateurs de suivi, à la maîtrise sanitaire et à la gestion des incidents.

Article 9 – Sécurité alimentaire

Les parties s'engagent à garantir la sécurité alimentaire des repas dans le respect de leurs compétences respectives.

Le CIAS assure la préparation, le conditionnement, le transport et la livraison des repas conformément à la réglementation applicable, à son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et aux principes de la méthode HACCP. Il garantit la traçabilité des denrées, la réalisation des contrôles réglementaires et la conservation des enregistrements requis.

À compter de la remise des repas, la Commune est responsable de leur réception, de leur conservation, de leur remise en température lorsqu'elle est nécessaire, de leur distribution et du respect des règles d'hygiène applicables.

Les parties s'informent sans délai de tout incident ou alerte sanitaire et coopèrent pour mettre en œuvre les mesures nécessaires à la protection des usagers, à la traçabilité des opérations et au respect de la réglementation.

Article 10 – Tarification

En contrepartie des prestations réalisées, la Commune verse au CIAS une participation correspondant au coût des repas effectivement livrés.

Les tarifs applicables pendant la durée de la présente convention sont fixés par délibération du Conseil d'administration du CIAS et figurent à l'Annexe n° 1. Ils s'appliquent de plein droit à compter de leur entrée en vigueur, sans qu'un avenant soit nécessaire.

La tarification est déterminée dans un objectif de couverture des coûts de la prestation, de transparence financière et de bonne gestion des deniers publics.

Le CIAS tient à la disposition de la Commune les principaux éléments ayant conduit à la détermination des tarifs.

Article 11 – Réexamen des tarifs avant toute nouvelle convention

Les tarifs applicables pendant la durée de la présente convention font l'objet d'un réexamen avant son échéance afin de tenir compte de l'évolution des conditions économiques de la prestation et d'éclairer les parties sur les conditions financières d'une éventuelle nouvelle convention.

Le réexamen est réalisé à partir d'une méthode objective prenant notamment en compte l'évolution des indices économiques de référence, du coût de revient des repas et des conditions d'exécution du service. Les modalités de calcul sont précisées dans l'Annexe n° 1.

Le CIAS communique à la Commune les principaux éléments issus de ce réexamen. Les tarifs qui seraient applicables dans le cadre d'une éventuelle nouvelle convention sont arrêtés par délibération du Conseil d'administration du CIAS.

Ce réexamen vise à apprécier l'équilibre économique de la prestation et ne crée aucun droit automatique à une augmentation ou à une diminution des tarifs.

Article 12 – Facturation et règlement des prestations

Le CIAS facture mensuellement les prestations réalisées sur la base des repas effectivement commandés et livrés.

Chaque facture précise la période concernée, les sites de livraison, le nombre de repas, le tarif applicable et le montant dû. Le CIAS tient à la disposition de la Commune les justificatifs nécessaires.

Les factures sont transmises selon les modalités applicables aux personnes publiques et réglées dans les délais réglementaires.

Toute contestation est formulée par écrit dans les meilleurs délais et ne suspend pas le paiement des sommes non contestées. En cas d'erreur matérielle, le CIAS procède aux régularisations nécessaires.

Les parties veillent à assurer une facturation sincère, traçable et conforme aux règles de la comptabilité publique.

Article 13 – Suivi financier de la prestation

Le CIAS assure un suivi financier permettant d'apprécier l'activité, le coût de revient des repas, l'évolution des charges et l'équilibre économique de la prestation.

Avant l'échéance de la convention, il présente à la Commune une synthèse des principaux éléments financiers permettant d'apprécier les conditions économiques d'exécution de la prestation et, le cas échéant, d'éclairer la détermination des tarifs d'une éventuelle nouvelle convention.

Les parties échangent sur ces résultats afin d'identifier les actions d'amélioration de l'organisation, de la maîtrise des coûts et de la qualité du service.

Les principaux indicateurs sont présentés dans le tableau de bord annexé au bilan de coopération.

Article 14 – Comité de suivi de la coopération

Les parties instituent un comité de suivi chargé d'évaluer l'exécution de la convention et de favoriser l'amélioration continue du service.

Le comité se réunit au moins une fois pendant la durée de la convention et avant son échéance. Il examine notamment l'activité, la qualité des prestations, les éventuels incidents, les principaux éléments financiers et les perspectives d'évolution de la coopération.

À l'issue de la réunion, un relevé de conclusions est établi par le CIAS et transmis à la Commune. Les parties mettent en œuvre les actions relevant de leur compétence et assurent leur suivi.

Article 15 – Assurances

Chaque partie souscrit les assurances nécessaires à la couverture des risques relevant de ses missions et demeure responsable des dommages résultant de ses propres fautes ou manquements.

Le CIAS garantit les risques liés à la préparation, au conditionnement, au transport et à la livraison des repas jusqu'à leur remise à la Commune. Celle-ci est responsable des risques liés à leur conservation, leur remise en température, leur distribution et au fonctionnement du restaurant scolaire.

Chaque partie peut demander la justification des garanties souscrites. En cas de sinistre, elles s'informent sans délai, coopèrent à la gestion de l'événement et prennent les mesures nécessaires pour en limiter les conséquences.

Les présentes stipulations n'ont pas pour effet de transférer les responsabilités définies par la convention.

Article 16 – Responsabilités

Chaque partie demeure responsable des obligations qui lui incombent au titre de la présente convention.

Le CIAS est responsable de la préparation, du conditionnement, du transport et de la livraison des repas jusqu'à leur remise à la Commune. À compter de cette remise, la Commune est responsable de leur conservation, de leur remise en température, de leur distribution et de l'organisation du service de restauration scolaire.

Chaque partie répond des dommages résultant de ses propres fautes ou manquements. En cas de responsabilité partagée, chacune supporte les conséquences correspondant à sa part de responsabilité.

En cas de réclamation ou de contentieux, les parties coopèrent et échangent les informations nécessaires à la défense de leurs intérêts. Les présentes dispositions demeurent applicables aux faits survenus pendant l'exécution de la convention.

Article 17 – Protection des données à caractère personnel

Les parties s'engagent à respecter la réglementation applicable en matière de protection des données à caractère personnel.

Chacune demeure responsable des traitements qu'elle met en œuvre dans le cadre de ses compétences et limite les échanges aux seules données nécessaires à l'exécution de la convention.

Elles garantissent la confidentialité et la sécurité des données, s'informent de toute violation susceptible d'affecter la prestation et coopèrent pour répondre aux obligations réglementaires.

Les présentes obligations demeurent applicables après l'expiration de la convention, pendant la durée légalement nécessaire.

Article 18 – Durée

La présente convention est conclue pour une durée d'une année scolaire, du **1er septembre 2026 au 31 août 2027**, sous réserve de son caractère exécutoire.

Elle prend fin de plein droit le **31 août 2027** et ne fait l'objet d'aucune reconduction tacite.

Avant son échéance, les parties procèdent à une évaluation de son exécution afin d'apprécier l'opportunité de conclure une nouvelle convention.

La conclusion d'une nouvelle convention est subordonnée à l'accord des parties et aux décisions de leurs organes compétents.

Les stipulations relatives notamment à la responsabilité, à la protection des données et au règlement des litiges demeurent applicables pour les faits nés durant son exécution.

Article 19 – Résiliation

La convention peut être résiliée :

- d'un commun accord entre les parties ;
- en cas de manquement grave, après mise en demeure restée sans effet ;
- pour un motif d'intérêt général, sous réserve d'un préavis de trois mois, sauf urgence ;
- à l'initiative de la Commune, en cas de manquements répétés et objectivement constatés aux obligations essentielles de la présente convention, notamment en matière de qualité, de sécurité sanitaire ou de conformité des prestations, après mise en demeure restée sans effet pendant un délai d'un mois.

La résiliation ne remet pas en cause les prestations déjà exécutées ni les droits et obligations nés antérieurement. Les parties prennent les mesures nécessaires pour assurer la continuité du service public.

Sauf disposition législative ou décision juridictionnelle contraire, la résiliation n'ouvre droit à aucune indemnité.

Article 20 – Règlement des litiges

Les parties privilégient le règlement amiable de toute difficulté d'interprétation ou d'exécution de la présente convention.

À défaut d'accord, chacune peut exercer les voies de droit qui lui sont ouvertes.

La présente convention est régie par le droit français. Tout litige relève de la compétence du tribunal administratif territorialement compétent.

Le

Pour le CIAS Cœur de Tarentaise

Le Président

Pour la Commune de Grand-Aigueblanche

Le Maire

Envoyé en préfecture le 17/09/2026

Reçu en préfecture le 17/09/2026

Publié le



ID : 073-200084572-20260909-2026090901-DE

ANNEXE N° 1

Tarifs annuels de la prestation de restauration scolaire

1. Objet

La présente annexe fixe les tarifs applicables aux prestations de préparation, de conditionnement, de transport et de livraison des repas assurées par le Centre Intercommunal d'Action Sociale Cœur de Tarentaise au profit de la Commune de Grand-Aigueblanche.

Les présents tarifs sont applicables pendant la durée de la convention, du **1er septembre 2026 au 31 août 2027**.

2. Références de la décision

- **Délégation du Conseil d'administration du CIAS : n° 24**
- **Date : 29 juillet 2026**
- **Entrée en vigueur : 1er septembre 2026**

3. Tarifs applicables

Les tarifs applicables sont fixés par délibération annuelle du Conseil d'administration.

Prestations	Unité	Tarif
Repas livré – Restaurant scolaire d'Aigueblanche	repas	5,62 €
Repas livré – Restaurant scolaire du Bois	repas	5,85 €

4. Éléments économiques de référence

Les principaux éléments ayant conduit à la proposition tarifaire sont les suivants :

Élément	Montant TTC
Coût de production de la cuisine centrale	5,158 €
Coût des denrées alimentaires	1,946 €
Coût complet d'un repas livré à Aigueblanche	7,10 €
Coût supplémentaire de livraison – Restaurant scolaire du Bois	0,23 €
Coût complet d'un repas livré au Bois	7,33 €

5. Méthode de réexamen des tarifs

Conformément à l'article 11 de la convention, la proposition tarifaire annuelle est établie au regard :

- de l'évolution des indices économiques de référence ;

- de l'évolution du coût réel de production des repas ;
- de l'évolution des coûts de livraison ;
- des volumes de production ;
- des orientations budgétaires arrêtées par le Conseil d'administration.

6. Tableau d'équilibre économique

Élément	Aigueblanche	Le Bois
Coût complet du repas	7,10 €	7,33 €
Tarif facturé à la Commune	5,62 €	5,85 €
Participation d'équilibre du CIAS	1,48 €	1,48 €
Taux de couverture des coûts	80 %	79 %

Les tarifs retenus ne contribuent pas à la couverture des coûts des prestations de préparation, de conditionnement, de transport et de livraison des repas. Au regard des coûts complets présentés ci-dessus, les tarifs bénéficient d'une participation du CIAS de 1,48 € par repas. Le niveau de couverture des coûts par le tarif s'établit ainsi à 80 % pour le restaurant scolaire d'Aigueblanche et à 79 % pour le restaurant scolaire du Bois.

7. Date d'application

Les présents tarifs s'appliquent aux repas commandés et livrés du **1er septembre 2026 au 31 août 2027**.

Toute tarification applicable au-delà de cette date relève, le cas échéant, d'une nouvelle convention et des décisions des organes compétents des parties.

ANNEXE N° 2

Organisation des commandes

1. Objet

La présente annexe définit les modalités d'organisation des commandes de repas entre la Commune de Grand-Aigueblanche et le CIAS Cœur de Tarentaise. Elle peut être actualisée d'un commun accord sans nécessiter d'avenant à la convention.

2. Commandes

La Commune transmet au CIAS les commandes de repas en précisant les effectifs, les repas spécifiques et toute information utile à la préparation des repas, selon les modalités de communication convenues entre les parties.

3. Planification

La Commune communique le calendrier scolaire, les périodes de fermeture et tout événement exceptionnel susceptible d'avoir une incidence sur la production ou la livraison des repas.

Les modifications de commandes sont signalées dans les meilleurs délais et sont prises en compte dans la limite des contraintes de production. Les repas déjà préparés peuvent être facturés conformément à la convention.

4. Situations exceptionnelles

En cas d'événement perturbant le fonctionnement du service, les parties se concertent afin d'adapter l'organisation des commandes et d'assurer, dans toute la mesure du possible, la continuité du service public.

5. Coordination

Chaque partie désigne un référent opérationnel chargé du suivi quotidien de la prestation et actualise ses coordonnées en tant que de besoin.

ANNEXE N° 3

Spécifications techniques des repas

1. Objet

La présente annexe définit les exigences techniques applicables aux repas préparés et livrés par le CIAS Cœur de Tarentaise dans le cadre de la présente convention.

2. Exigences générales

Les repas sont élaborés conformément à la réglementation applicable à la restauration collective, aux recommandations nutritionnelles en vigueur et aux exigences de sécurité sanitaire.

Le CIAS veille à proposer une alimentation variée, équilibrée et adaptée aux enfants, tout en favorisant, lorsque cela est possible, des produits de qualité, de saison et issus de filières durables.

3. Composition et régimes particuliers

Les repas comprennent généralement une entrée, un plat principal avec accompagnement, un produit laitier et un dessert.

Les adaptations liées aux allergies, intolérances ou projets d'accueil individualisés (PAI) sont réalisées dans la limite des capacités techniques de la cuisine centrale, sur la base des informations transmises par la Commune.

4. Conditionnement et livraison

Les repas sont conditionnés, transportés et livrés dans des conditions garantissant leur sécurité sanitaire, leur traçabilité et le respect des températures réglementaires.

Le CIAS transmet à la Commune les informations réglementaires nécessaires, notamment les menus et les informations relatives aux allergènes.

5. Actualisation

Les présentes spécifications peuvent être adaptées afin de tenir compte des évolutions réglementaires, nutritionnelles ou techniques, après accord des parties, sans modifier l'objet de la convention.

ANNEXE N° 4

Organisation de la maîtrise sanitaire – Référentiel HACCP

1. Objet

La présente annexe définit les principes de maîtrise sanitaire applicables à la préparation, au conditionnement, au transport et à la livraison des repas.

Elle complète la convention sans se substituer au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) du CIAS, qui demeure le document de référence.

2. Engagements du CIAS

Le CIAS met en œuvre son PMS conformément à la réglementation applicable à la restauration collective et aux principes de la méthode HACCP.

À ce titre, il assure :

- la maîtrise des risques sanitaires ;
- la traçabilité des denrées et des repas ;
- les contrôles et autocontrôles réglementaires ;
- la gestion des non-conformités et des alertes sanitaires.

3. Engagements de la Commune

À compter de la remise des repas, la Commune veille au respect des règles d'hygiène applicables à leur conservation, leur remise en température, leur distribution et informe sans délai le CIAS de toute anomalie susceptible d'affecter la sécurité alimentaire.

4. Amélioration continue

Le CIAS actualise régulièrement son PMS afin de tenir compte des évolutions réglementaires, techniques et organisationnelles.

Les principaux enseignements issus des contrôles, audits ou incidents peuvent être présentés au comité de suivi prévu par la convention.

La présente annexe décrit les principes généraux de maîtrise sanitaire et ne se substitue pas au PMS, qui demeure un document interne du CIAS.

ANNEXE N° 5

Procédure de gestion des incidents

1. Objet

La présente annexe définit les principes de gestion des incidents susceptibles d'affecter la qualité, la sécurité ou la continuité de la prestation.

2. Signalement et gestion

Tout incident susceptible d'avoir une incidence sur l'exécution de la convention est signalé sans délai à l'autre partie.

Le CIAS évalue la situation, met en œuvre les mesures nécessaires pour protéger les usagers et assurer, dans la mesure du possible, la continuité du service, en concertation avec la Commune lorsque cela est nécessaire.

3. Information et traçabilité

Les parties échangent les informations utiles à la gestion de l'incident.

Le CIAS assure la traçabilité des incidents significatifs, des mesures prises et des actions correctives mises en œuvre, conformément à son système qualité.

4. Retour d'expérience

Les incidents significatifs sont examinés lors du comité de suivi afin d'identifier les actions d'amélioration et de prévention.

La présente procédure peut être actualisée d'un commun accord pour tenir compte des évolutions réglementaires, organisationnelles ou des retours d'expérience, sans modifier l'objet de la convention.

ANNEXE N° 6

Tableau de bord de suivi de la coopération

1. Objet

La présente annexe définit les indicateurs de suivi utilisés par les parties afin d'évaluer l'exécution de la convention, d'apprécier la qualité du service rendu, de mesurer l'équilibre économique de la prestation et d'identifier les actions d'amélioration continue.

Ces indicateurs sont examinés lors du comité de suivi prévu à l'article 14 de la convention.

Ils peuvent être complétés ou adaptés d'un commun accord entre les parties afin de tenir compte de l'évolution des besoins, de l'organisation du service ou de la réglementation.

Domaine	Indicateur	Objectif	Réalisé	Écart	Tendance	Commentaire
Activité	Nombre de repas				▲ ► ▼	
Qualité	Livraisons conformes				▲ ► ▼	
Sécurité	Incidents HACCP				▲ ► ▼	
Finances	Taux de couverture des coûts				▲ ► ▼	
Développement durable	Gaspillage alimentaire				▲ ► ▼	
Gouvernance	Actions d'amélioration réalisées				▲ ► ▼	