

Synthèse de la répartition des missions pour les lycées et la région dans le cadre d'une production sur place de la restauration

Missions	EPLE	Région
La qualité dans l'assiette		
Politique régionale de l'alimentation : achat bio/local/faït maison/végétarien	X	X
Production et préparation des repas	X	
Livraison des denrées et contrôle à réception	X	
Réception et préparation des repas sur l'office	X	
Elaboration des projets de menus selon politique G-RCN/ Loi Egalim	X	X
Validation des projets de menus	X	
Participation aux instances de validation des menus	X	
Elaboration et validation des PAI	X	
Fourniture des consommables à usage unique	X	
Gestion des animations sur les restaurants	X	X
L'organisation du service		
Inscription des convives (lycéens et commensaux)	X	
Gestion des effectifs prévisionnels et détermination des taux de prise	X	
Pointage des convives	X	
Régulation du flux d'entrée au service de restauration	X	
Surveillance et discipline des lycéens	X	
Distribution des repas et gestion du service	X	
Application de la grille tarifaire	X	X
Facturation du prix des repas aux usagers	X	
Recouvrement auprès des usagers	X	
Gestion des impayés	X	
Gestion de la relation aux usagers	X	
Gestion des stocks de repas de secours sur les EPLE	X	
Gestion de la restauration à partir du Service informatique (SI) restauration mis en place par la Région	X	X
La sécurité alimentaire		
Mise en œuvre des procédures réglementaires sur les cuisines (PMS, PND, HACCP...)	X	X
Mise en place des outils nécessaires à leur mise en œuvre	X	X
Gestion des visites médicales des personnels affectés par le concessionnaire sur les EPLE	X	X
Mise en œuvre du protocole bactériologique sur les EPLE (contrat d'analyse laboratoire)	X	
Mise en place de la procédure de conservation des repas témoins sur les EPLE	X	
Gestion des crises (suspicion de TIAC ou d'alerte alimentaire)	X	X
Dératisation / désinsectisation des locaux de restauration	X	
Une restauration responsable		
Mise en œuvre des actions durables prévues par la Région (livret de lutte contre le gaspillage alimentaire)	X	X
Mettre en œuvre les démarches de collecte des déchets avec les	X	X

EPT ou les syndicats		
Les moyens mis en œuvre		
Affectation des moyens matériels dans les cuisines (DP-DPM-Service équipement-FCRSH)		X
Affectation des personnels sur les demi-pensions (DRH)		X
Formation des personnels des demi-pensions		X
Entretien et nettoyage des cuisines et salles de restaurant	X	
Nettoyage et désinfection des hottes, filtres et conduits d'évacuation	X	
Sortie et/ou rentrée des poubelles relatives à la restauration et mise en place de la valorisation des biodéchets sur les lycéens concernés	X	
Travaux de gros œuvre et de second œuvre sur les EPLE		X
Petits travaux locatifs dans les locaux de restauration (subventions accordées par la Région)	X	X
Maintenance préventive et curative des équipements, matériels et petits matériels intégrés au contrat	X	
Renouvellement des équipements (sur fonds de réserve ou FCRSH)	X	
Fourniture des consommables utiles au fonctionnement des équipements	X	
Mise à jour et suivi de l'état d'inventaire des équipements	X	
Prise en charge des fluides et énergies	X	X
Contrat de nettoyage des tenues professionnelles des personnels (soit par externalisation soit en interne)	X	
Contrat d'entretien du réseau de distribution d'eau sanitaire		X
Contrat de vérification périodique électrique	X	
Contrat de nettoyage des hottes, VMC, conduits et extracteurs	X	
Contrat canalisations eaux usées, pompe de relevage...	X	
Contrat sécurité, incendie : vérification des extincteurs, sorties de secours, désenfumage, des portes coupe-feu et anti-panique	X	
Contrat doseurs et produits lessiviels	X	
Contrat d'entretien des surfaces (sols), surfaces (vitrées)	X	
Contrat d'entretien des bacs à graisse	X	
Contrat des montes charges et ascenseurs	X	
Contrat de ramassage des ordures ménagères et bio déchets	X	
Contrats des bacs à graisse et huiles usagées	X	

PS : Certains contrats pourront à terme être intégrés à la centrale d'achats régionale. Il suffit à l'établissement d'y adhérer pour bénéficier de ces contrats.

Synthèse de la répartition des missions des lycées en en contrat de concession.

Mission	EPLE	Délegataire	Région
La qualité dans l'assiette			
Politique régional local/bio/fait maison/végétarien		X	X
Production des repas		X	
Livraison et réception des repas sur les EPLE		X	
Préparation sur les offices		X	
Elaboration des projets de menus		X	
Validation des projets de menus G-RCN/loi Egalim	X	X	X
Participation aux instances de validation des menus	X	X	
Elaboration et validation des PAI	X	X	
Fourniture des condiments et consommables à usage unique		X	
Gestion des animations sur les restaurants		X	
L'organisation du service			
Inscription des convives	X		
Ouverture du compte restauration par convive		X	
Gestion des effectifs prévisionnels et détermination des taux de prise	X	X	
Distribution des badges et pointage des convives		X	
Régulation du flux d'entrée au service de restauration	X		
Surveillance et discipline des usagers	X		
Distribution des repas et gestion du service		X	
Définition de la politique tarifaire applicable			X
Facturation du prix des repas aux usagers		X	
Recouvrement auprès des usagers		X	
Gestion des impayés		X	
Gestion de la relation aux usagers		X	
Gestion des stocks de repas de secours sur les EPLE		X	
Gestion de la restauration à partir du Service informatique (SI) restauration mis en place par la Région	X		X
La sécurité alimentaire			
Mise en œuvre des procédures réglementaires sur les restaurants		X	
Mise en place des outils nécessaires à leur mise en œuvre		X	
Elaboration du plan de prévention et de ses annexes	X	X	X
Gestion des visites médicales des personnels affectés par le concessionnaire sur les EPLE		X	
Mise en œuvre du protocole bactériologique sur les EPLE		X	
Mise en place de la procédure de conservation des repas témoins sur les EPLE		X	
Gestion des crises (suspicion de TIAC ou d'alerte alimentaire)	X	X	X
Dératisation / désinsectisation des locaux de restauration	X		
Une restauration responsable			
Mise en œuvre des actions durables des politiques régionales	X	X	X
Mise en œuvre d'actions d'insertion		X	
Les moyens mis en œuvre par le concessionnaire			
Affectation des moyens nécessaires au pilotage du contrat		X	
Affectation des personnels sur les restaurants		X	
Formation des personnels des restaurants		X	

Mission	EPLE	Déléataire	Région
Entretien et nettoyage des offices, salles de restaurant et équipements		X	
Fourniture et renouvellement des matériels de nettoyage		X	
Fourniture de papier toilettes, essuie-mains et savons		X	
Nettoyage des hottes, filtres et conduits d'évacuation	X		
Nettoyage hebdomadaire des grilles de hotte		X	
Sortie et/ou rentrée des poubelles relatives à la restauration (sauf contraintes spécifiques au site) et mise en place de la valorisation des biodéchets sur les lycées concernés	X En dehors des heures de présence	X	
Travaux de gros œuvre et de second œuvre sur les EPLE			X
Petits travaux locatifs dans les locaux de restauration (subventions accordées par la Région)	X		
Petits travaux des locaux de restauration (subventions accordées par la Région)	X		
Maintenance préventive et curative des équipements, matériels et petits matériels intégrés au contrat		X	
Maintenance des fontaines à eau		X	
Renouvellement des équipements			X
Dotation initiale de vaisselle/verrerie/platerie et petit matériel d'exploitation	X		
Complément à la dotation initiale et renouvellement de la vaisselle/verrerie/platerie et du petit matériel d'exploitation		X	
Fourniture des consommables utiles au fonctionnement des équipements		X	
Mise à jour et suivi de l'état d'inventaire des équipements		X	
Prise en charge des fluides et énergies	X		X
Relamping	X		
Contrat de nettoyage des tenues professionnelles des personnels des restaurants		X	
Contrat d'entretien du réseau de distribution d'eau sanitaire	X		
Contrat de vérification périodique électrique	X		
Contrat canalisations eaux usées, pompe de relevage...	X		
Contrat sécurité, incendie : vérification des extincteurs, sorties de secours, désenfumage, des portes coupe-feu et anti-panique	X		
Contrat doseurs et produits lessiviels		X	
Contrat d'entretien des surfaces (sols), surfaces (vitrées) et des rideaux		X	
Contrat des montes charges et ascenseurs	X		
Contrat de ramassage des ordures ménagères	X	X Si valorisation biodéchets	
Contrat de valorisation des biodéchets pour les lycées concernés		X	
Contrats des bacs à graisse et huiles usagées		X	
Contrats d'entretien de la VMC, hotte et climatisation			X
Fourniture des matériels d'accès au self	X		
Maintenance des matériels d'accès au self		X	
La vie du contrat			
Réalisation d'enquêtes de satisfaction	X		X

Mission	EPLE	Déléataire	Région
Animations nutritionnelles et éducatives au goût	X	X	
Signalétique sur les locaux de restauration		X	
Points de rencontres et d'échanges sur l'exécution du contrat	X	X	X
Transmission d'un tableau de bord mensuel		X	
Elaboration du rapport annuel d'activités		X	
Contrôle de l'exécution du contrat	X		X

Synthèse de la répartition des missions pour les lycées rattachés à une unité centrale de production (UCP)

Missions	EPLÉ	UCP	REGION
La qualité dans l'assiette			
Politique régionale de l'alimentation : achat bio/local/fait maison/végétarien		X	
Production des repas		X	
Livraison des repas		X	
Réception et préparation des repas sur l'office	X		
Elaboration des projets de menus		X	
Validation des projets de menus	X	X	
Participation aux instances de validation des menus	X	X	
Elaboration et validation des PAI	X		
Fourniture des condiments et consommables à usage unique		X	
Gestion des animations sur les restaurants		X	
L'organisation du service			
Inscription des convives (lycéens et commensaux)	X		
Gestion des effectifs prévisionnels et détermination des taux de prise	X	X	
Convention définissant l'organisation entre établissement	X	X	
Pointage des convives	X		
Régulation du flux d'entrée au service de restauration	X		
Surveillance et discipline des collégiens	X		
Distribution des repas et gestion du service	X		
Application de la grille tarifaire	X		X
Facturation du prix des repas aux usagers	X		
Recouvrement auprès des usagers	X		
Gestion des impayés	X		
Gestion de la relation aux usagers	X		
Gestion des stocks de repas de secours sur les EPLE	X	X	
Reversement à l'UCP des recettes familles et commensaux	X	X	
Gestion de la restauration à partir du Service informatique (SI) restauration mis en place par la Région	X	X	X
La sécurité alimentaire			
Mise en œuvre des procédures réglementaires sur les offices	X		
Mise en place des outils nécessaires à leur mise en œuvre	X		X
Gestion des visites médicales des personnels affectés par le concessionnaire sur les EPLE	X		X
Mise en œuvre du protocole bactériologique sur les EPLE	X		
Mise en place de la procédure de conservation des repas témoins sur les EPLE	X		
Gestion des crises (suspicion de TIAC ou d'alerte alimentaire)	X	X	X
Dératisation / désinsectisation des locaux de restauration	X		
Une restauration responsable			
Mise en œuvre des actions durables prévues par la Région	X	X	X
Mettre en œuvre les démarches de collecte des déchets avec les EPT ou les syndicats	X	X	X
Les moyens mis en œuvre			

Affectation des moyens matériels sur les offices			X
Affectation des personnels sur les offices			X
Formation des personnels des offices			X
Entretien et nettoyage des offices et salles de restaurant	X		
Nettoyage des hottes, filtres et conduits d'évacuation	X		
Sortie et/ou rentrée des poubelles relatives à la restauration et mise en place de la valorisation des biodéchets sur les lycées concernés	X		
Travaux de gros œuvre et de second œuvre sur les EPLE			X
Petits travaux locatifs dans les locaux de restauration (subventions accordées par la Région)	X	X	
Maintenance préventive et curative des équipements, matériels et petits matériels intégrés au contrat	X		
Renouvellement des équipements	X		
Fourniture des consommables utiles au fonctionnement des équipements	X		
Mise à jour et suivi de l'état d'inventaire des équipements	X		
Prise en charge des fluides et énergies	X		
Contrat de nettoyage des tenues professionnelles des personnels des offices	X		
Contrat d'entretien du réseau de distribution d'eau sanitaire	X		
Contrat de vérification périodique électrique	X		
Contrat canalisations eaux usées, pompe de relevage...	X		
Contrat sécurité, incendie : vérification des extincteurs, sorties de secours, désenfumage, des portes coupe-feu et anti-panique	X		
Contrat doseurs et produits lessiviels	X		
Contrat d'entretien des surfaces (sols), surfaces (vitrées)	X		
Contrat d'entretien des bacs à graisse	X		
Contrat des montes charges et ascenseurs	X		
Contrat de ramassage des ordures ménagères	X		
Contrats des bacs à graisse et huiles usagées	X		

PS : Certains contrats pourront à terme être intégrés à la centrale d'achats régionale. Il suffit à l'établissement d'y adhérer pour bénéficier de ces contrats.