

Service gérance & écoles

Restaurants scolaires

Septembre 2024



Généralités

Genève est le seul canton suisse dans lequel chaque enfant doit pouvoir être inscrit au parascolaire

Loi sur l'accueil à la journée continue (LAJC) J 6 32 mars 2019

Quelle que soit la situation familiale, sociale et/ou financière

Difficulté pour les communes de faire face à l'augmentation régulière du nombre d'enfants (en moyenne 6% à 8% /an), tant au niveau des locaux que de l'organisation dans les restaurants scolaires car les adaptations et réaménagements ont leurs limites

Accueil parascolaire de midi

Gestion par deux institutions

Commune

Mission = assurer la fourniture, le service de repas aux enfants et assurer la gestion des locaux

Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire (GIAP)

Mission = encadrement des enfants et gestion des présences

Liaison froide

Nourriture livrée en liaison froide (préparation par le fournisseur et remise en température par le personnel communal) depuis 2013

- Amélioration de la qualité nutritionnelle
- Amélioration de la cuisson et par conséquent de l'aspect visuel des aliments servis
- Repas mieux appréciés par les enfants et les animateurs /-trices du GIAP

A impliqué

- Achat de fours professionnels
- Formation spécifique des collaborateurs pour assurer la mise en température en fonction de l'aliment

Autocontrôle et contrôles d'hygiène

Autocontrôle

La température des aliments doit être vérifiée à la réception de la marchandise, au moment de la régénération et avant le service

Les chiffres doivent être reportés dans des tableaux qui sont vérifiés lors des contrôles d'hygiène

Contrôles d'hygiène

Plusieurs contrôles d'hygiène par année lors desquels sont vérifiés : le suivi des procédures d'autocontrôle, la propreté des réfrigérateurs, congélateurs, plans de travail, bain-marie, ustensiles de service, vaisselle ainsi que la qualité et la température des aliments servis

- Le Service cantonal des affaires vétérinaire (SCAV)
- Un laboratoire indépendant mandaté par notre fournisseur actuel, Kidelis
- Un contrôle directement par la responsable qualité de Kidelis

Prestation communale

Chaque secteur est géré par:

1 coordinatrice + 2 à 3 collaboratrices travaillant entre 10h00 et 15h00.

Le personnel communal

- Réception et contrôle de la marchandise (qualité, quantité et températures à la réception et avant le service)
- Régénération (cuisson) des aliments et préparation du repas
- Mise en place du réfectoire
- Services aux enfants et aux animateurs du GIAP
- Nettoyage des tables et chaises, vaisselle après chaque service
- Nettoyage des locaux

Coordinatrices

En plus d'assurer le bon fonctionnement « des réfectoires » et la coordination avec les différents partenaires que sont le GIAP, le fournisseur, et les divers partenaires, les coordinatrices ont reçu la délégation de certaines tâches spécifiques :

- Gestion des plannings et des remplacements en cas d'absence
- Gestion des annonces des sorties scolaires ou du GIAP
- Commande de matériel
- Collaboration directe avec les concierges responsables (mobilier, gestion des locaux et infrastructures, lavage du linge, réparations et entretien divers du matériel)
- Collaboration directe avec le GIAP
- Etc...

Déroulement des services

2 services

La durée moyenne des services est fixée par le GIAP et peut être adaptée selon les sites et les possibilités

1 - 4P => 45 minutes / 11h45 à 12h30

10 à 15 minutes de nettoyage et remise en place du réfectoire par le personnel communal

5 – 8P => 30 minutes / 12h45 à 13h15

3 secteurs pour 4 réfectoires / fréquentation printemps 2024

Secteur Lachenal

- Salle communale (moyenne 210 repas)

Secteur Bon-Séjour / Ami-Argand

- Bon-Séjour (moyenne 150 repas)
- Galette Basse (moyenne 110 repas)

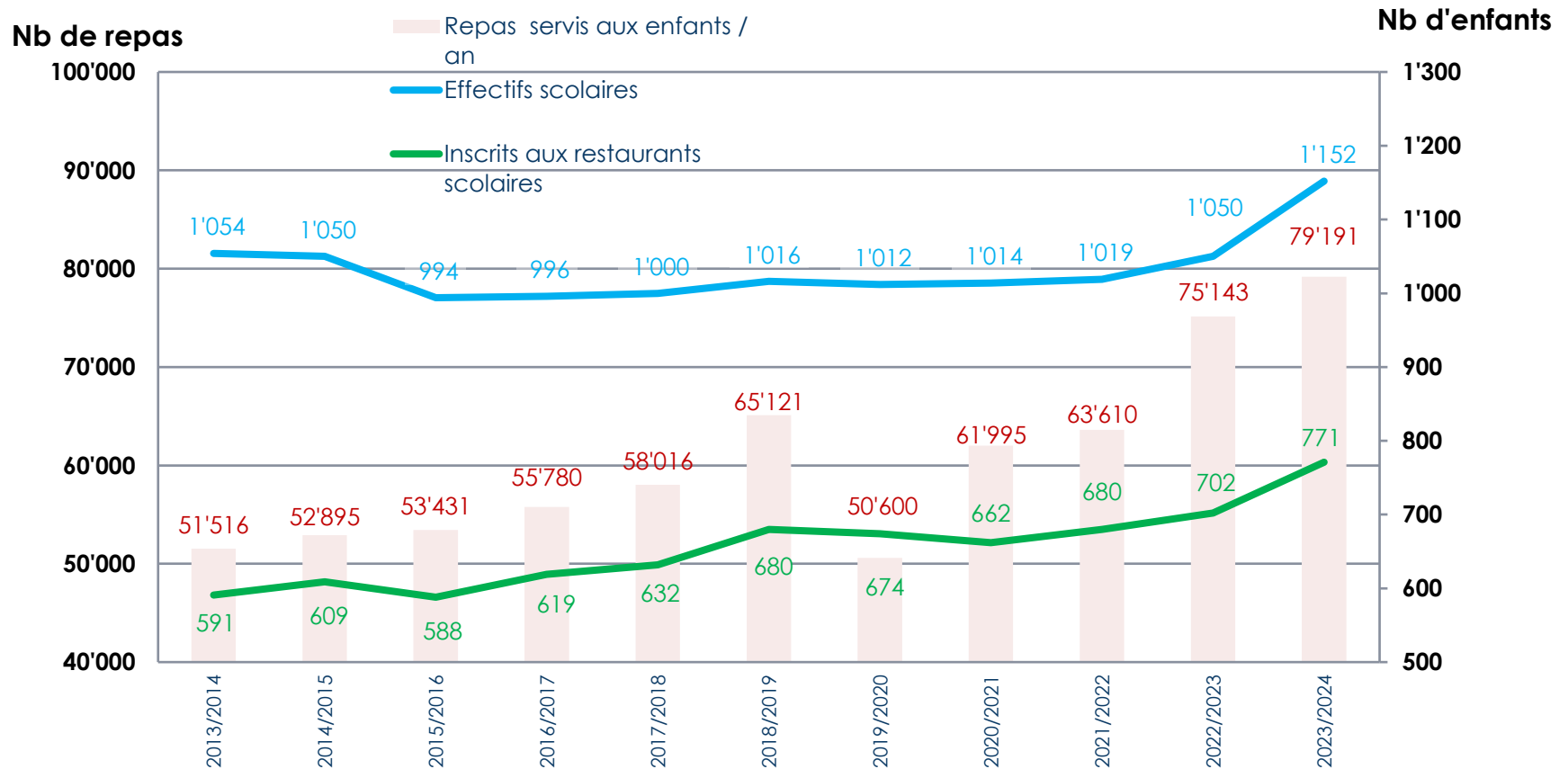
Secteur Montfleury

- Radis (moyenne 170 repas)

Total moyenne de 640 repas quotidiens (enfants et animateurs)

EVOLUTION DU NOMBRE D'ENFANTS INSCRITS DANS LES ÉCOLES ET AU PARASCOLAIRE POUR LES REPAS DE MIDI

Statistiques des restaurants scolaires de 2013-2014 à 2023-2024



Pour l'année 2023-2024, aux **79'191 repas pour les enfants**, il faut rajouter **6'121 repas pour les animateurs du GIAP** soit un total de **85'191 repas**

Selon les critères établis par les autorités communales dans son appel d'offres AIMP (Marchés Publics)

Equilibre alimentaire et diététique

Les repas sont élaborés par le prestataire sélectionné suite à l'appel d'offres et contrôlés par des diététiciens afin d'assurer un équilibre alimentaire sur la semaine. Il est également demandé à la Ville de Versoix de respecter, au moment du service, les quantités conseillées par la Société Suisse de Nutrition (SSN) (voir tableau en ligne sur le site de la Ville de Versoix, page des restaurants scolaires)

Label GRTA (Genève Région Terre Avenir)

Ce label favorise les produits régionaux respectant ainsi la demande de la Ville de Versoix d'avoir des circuits courts
2 produits labellisés sont proposés chaque jour et, chaque mois, un menu 100% local est servi aux enfants

4 repas / semaine

Attentes minimales de la Ville de Versoix dans le cahier des charges soumis lors de l'appel d'offres :

- 1 x/semaine végétarien
- 1x/semaine avec de la viande ou de la volaille en alternance
- 1x/semaine du poisson ou autres produits de la mer / du lac

* 1 x/mois 2 repas végétariens dans une semaine

* 1 x/mois du porc

* 1 x/mois un menu 100% GRTA

Gestion des déchets alimentaires (lavures)

Contrat avec l'entreprise Transvoirie pour la transformation des lavures en biogaz

Livraison des repas

Les horaires doivent être fixés en fonction des heures des récréations (pas d'accès véhicule possible durant les récréations)

Menu de secours

Un menu de secours ne nécessitant pas de régénération est en réserve dans chaque réfectoire pour **2** jours, il est composé de :

- Jus de fruit
- Salade russe
- Maïs
- Thon
- Cocktail de fruits

Il peut être activé en cas de problème chez le fournisseur, à la livraison, météo, coupure d'eau/électricité, etc.

Association des parents d'élèves de Versoix (APEV)

Collaboration avec l'APEV afin que l'association serve de relais pour les questions de parents sur le fonctionnement général

Concernant les questions d'ordre personnelles :

- Régime spécifique, allergies, santé de l'enfant => GIAP
- La facturation de la prise en charge du parascolaire => GIAP
- La facturation des repas => Ville de Versoix, service comptabilité / à la rentrée scolaire passage à la prestation Restoscolaire du GIAP
- Demandes d'aides financières/subventionnement des repas sous conditions de revenus => Ville de Versoix, service de la cohésion sociale

Contrat soumis à des appels d'offres publics via une procédure AIMP (Accord international sur les marchés publics)

Selon la loi sur les marchés publics, le contrat avec le fournisseur doit être renouvelé tous les 5 ans via une procédure AIMP

Le cahier des charges regroupant les critères importants et les attentes de la Ville de Versoix est préparé en amont

Un comité d'évaluation des fournisseurs candidats est formé. Lors du dernier, celui-ci était composé :

- Service Gérance & Ecoles : 3 personnes, le chef de service, la responsable des restaurants scolaires et une coordinatrice
 - Le délégué au développement durable de la Ville de Versoix
 - La conseillère administrative déléguée au service Gérance & Ecoles
 - Un représentant du Conseil municipal
 - Le président de l'APEV
- + en suppléance du comité: 2 coordinatrices

Les tâches du comité comprennent :

L'analyse et la validation des critères et de pondération du cahier des charges

L'analyse et la validation de la notation proposée

La participation aux auditions et/ou aux visites si nécessaires

Kidelis depuis la rentrée scolaire 2023 - 2024

Contrat de 5 ans (jusqu'à l'année scolaire 2027-2028)

Bonne collaboration avec une entreprise toujours à la recherche de produits locaux de qualité et qui assure également un bon suivi de «terrain» pour répondre aux besoins et attentes de la Ville de Versoix

Respect des critères de la Société Suisse de Nutrition (SSN) pour les quantités à servir aux enfants (voir lien sur la page des restaurants scolaires du site de la Ville de Versoix)

Propositions régulières de menus régionaux, internationaux et d'animations spéciales comme la raclette et la paella ainsi que la création d'une semaine de repas par les enfants des écoles de Versoix en collaboration avec les équipes du GIAP. Le menu hebdomadaire composé par les petits Vernoisien sera ensuite proposé dans tous les restaurants scolaires ayant Kidelis comme prestataire (élaboration des menus à l'automne 2024, menus servis en début d'année 2025)



Facturation – nouveautés depuis la rentrée 2024 - 2025

Repas

Le prix du repas est facturé par la Mairie à **CHF 8.00**

Prépaiement des repas via la plateforme "Restoscolaire" du GIAP à laquelle la Ville de Versoix a adhéré.

- En début d'année scolaire, le premier versement devra couvrir le prix des repas pour un mois pour chacun des enfants inscrits
- Les versements suivants devront être suffisants pour que le solde à disposition soit supérieur ou égal à 5 repas par enfants.

Prise en charge parascolaire par le GIAP

La participation financière à la prise en charge parascolaire est facturée aux parents par le GIAP selon un principe de **prépaiement** au travers du portail my.giap.ch. Les modalités de paiement sont décrites sur le site internet : www.giap.ch/tarifs.

Merci de votre
attention