



ville de
Grans

Hôtel de ville
Boulevard Victor Jauffret
13450 Grans
Tél. : 04 90 55 99 70
Fax : 04 90 55 86 27
www.grans.fr

Envoyé en préfecture le 22/06/2026
Reçu en préfecture le 22/06/2026
Publié le 23/06/26
ID : 013-211300447-20260622-DEC_2026_62-AU



DÉCISION DU MAIRE

(Application de l'article L 2122-22 du
Code Général des Collectivités Territoriales)

N° 2026/62

1.4 Autres types de contrat

Approbation de l'offre de M. Serge FARRUGIA, Nutritionniste Diététicien pour une convention de prestation de service en restauration scolaire

Le Maire de la Commune de GRANS,

Vu la délibération n°2026/19 du 23 mars 2026 donnant délégation au Maire pour une partie des matières énumérées à l'article L2122-22 du Code Général des Collectivités Territoriales et notamment pour la préparation, la passation, l'exécution et le règlement des marchés et des accords-cadres ainsi que toute décision concernant leurs avenants n'excédant pas 100 000,00 Euros HT (cent mille euros hors taxes) lorsque les crédits sont inscrits au budget,

Vu la décision n°2018/21 du 27 février 2018 portant approbation du renouvellement par tacite reconduction de la convention Ville de Grans / Monsieur FARRUGIA Serge – Nutritionniste Diététicien pour « la prestation de service en restauration scolaire » pour les services Restauration et Crèche de la Commune,

Considérant qu'il convient de conclure un nouveau contrat afin de garantir une continuité dans la qualité nutritionnelle des menus proposés par les services restauration et crèche municipaux, ainsi que d'assurer un suivi de la bonne application de la méthode HACCP,

Vu la proposition de convention et son annexe de M. Serge FARRUGIA enregistrées en mairie le 22 juin 2026 sous le N°1866 comprenant les prestations « Nutrition » et « Hygiène et traçabilité »,

Considérant que cette proposition correspond au besoin exprimé par la commune et est économiquement avantageuse,

DÉCIDE

Article 1^{er} :

De retenir M. Serge FARRUGIA Nutritionniste – Diététicien, sis 29 rue Espariat, 13100 AIX-EN-PCE, concernant une convention de prestation de service en restauration scolaire et pour un prix global et forfaitaire annuel de 5 796,00 € (soit cinq mille sept-cent quatre-vingt-seize euros) montant non assujetti à la TVA.

Article 2 :

L'exécution de la convention prend effet à compter de sa signature pour une durée d'un an reconductible tacitement.

Article 3 :

Les crédits nécessaires sont prévus au budget primitif.

Article 4 :

Monsieur le Directeur Général des Services et Monsieur le Responsable du restaurant municipal de la ville de Grans sont chargés de l'exécution de la présente décision qui sera publiée conformément à la loi et fera l'objet d'une ampliation à Monsieur le sous-préfet d'Istres, aux services commande publique, crèche, et finances pour engagement.

Conformément à l'article R421-1 du Code de Justice Administrative, le présent acte pourra faire l'objet d'un recours contentieux devant le Tribunal Administratif de MARSEILLE, sis 31 rue Jean François Leca – 13002 MARSEILLE (tél. : 04.91.13.48.13 / Courriel : greffe.ta-marseille@juradm.fr) dans un délai de deux (02) mois à compter de sa publication. Un recours administratif est également possible auprès de l'autorité du présent acte dans le délai de deux (02) mois à compter de sa publication. Cette démarche prolonge le délai de recours contentieux qui doit alors être introduit dans les deux (02) mois suivant la notification de la décision de rejet express du recours administratif ou à compter de la date d'expiration du délai de réponse de deux mois dont disposait l'autorité signataire, en cas de rejet implicite dudit recours. Toute saisine du Tribunal Administratif de MARSEILLE peut s'opérer par voie postale, soit par voie électronique à partir de l'application internet « Télérecours citoyens » accessible par le site de téléprocédures : [http:// www.telerecours.fr](http://www.telerecours.fr)

Fait à GRANS, le 22 juin 2026

Publié le 23/06/26

Le Maire,

Philippe LEANDRI

Signé par : Philippe
LEANDRI
Date : 22/06/2026
Qualité : SIGNATURE
DOCUMENTS ACTES

**CONVENTION SIMPLIFIÉE DE PRESTAT****EN RESTAURATION SCOLAIRE**Serge Farrugia Nutritionniste Diététicien Formateur Auditeur HACCP - 29, rue Espariat 13100 Aix-en-Provence -
www.sergefarrugianutriscol.fr

Entre les soussignés :

1) Serge Farrugia Nutritionniste - Diététicien – Auditeur Formateur HACCP 29, rue Espariat 13100 Aix-en-Provence – Tel 06.68.22.22.70 adresse email : contact@sergefarrugia.fr

Numéro de formation continue : N°931311149913 à la préfecture des BDR -N° de Siret : 43835433400049

N° Adeli : 139505044

Et : Mairie de Grans Cuisine centrale municipale

2) Représentée par : Mr. Philippe LEANDRI, Maire..... est conclu la convention suivante :

Article 1^{er} - Objet de la convention

Serge Farrugia Nutritionniste, Diététicien, Auditeur, Formateur organisera la mission définie au cahier des charges annexée au présent contrat et en faisant partie intégrante : voir descriptif complet en annexe. Il s'engage à mener à bien la tâche précisée au présent article et au cahier des charges en annexe, conformément aux règles de l'art et de la meilleure manière. A cet effet, il rassemblera les moyens nécessaires y compris les outils pédagogiques à la réalisation de la mission. Son rapport d'audit en HACCP de la cuisine centrale devra être délivré au plus tard dans les 12 mois suivant la signature du présent contrat.

- Objectifs : Nutrition et Hygiène – Dates d'intervention : A déterminer avec le personnel de production en fonction du service. - Programme et méthodes : Suivant descriptif en annexe.

- Types d'actions : Formation, suivant les articles L6111-1, L6311-1, L6314-1 et L6314-2 du Code du travail, adaptation, promotion, prévention, acquisition, entretien ou perfectionnement des connaissances en hygiène et nutrition suivant le descriptif en annexe. - Lieu : Cuisine restaurant municipal de **Grans (13)**

En contrepartie la **Mairie de Grans** tiendra à la disposition de Serge Farrugia Nutritionniste toutes les informations pouvant contribuer à la bonne réalisation de l'objet du présent contrat. A cette fin, la mairie désigne deux interlocuteurs privilégiés (MM,)

....., afin d'assurer le dialogue dans les diverses étapes de la mission contractée.

Article 2 - Effectif

Serge Farrugia Nutritionniste – Diététicien - Auditeur Formateur HACCP interviendra sur site avec les personnes

suivantes :

Article 3 - Dispositions financières

En contrepartie de ces actions en hygiène et nutrition le client s'acquittera des coûts suivants :

Coût : Frais de restauration et/ou d'hébergement : ...0... €

Soit un total sur 12 mois de : **(483€ X12) = 5796,00 €** à facturer en 3 fois conformément au présent article 4.

Commission restauration à 490 € cocher l'option

Sommes versées par l'entreprise à titre d'acomptes (éventuellement) :...0... €

Somme restant dues : €

TOTAL GENERAL :€ (Tous ces tarifs s'entendent nets, la profession de Nutritionniste - Diététicien n'étant pas assujettie à la TVA.)

Article 4 - Modalités de règlement

Le paiement sera dû à réception de la facture par la plateforme Chorus Pro : 3 factures sur l'année à échéance. La 1^{ère} facture interviendra après la fin des trimestres échus, soit les 31/07, 31/10 et 28/02.

Moyen de paiement : Mandat administratif.

Article 5 - Dédit ou abandon

En cas de dédit par l'entreprise à moins de 10 jours francs avant le début de l'action mentionnée à l'article 1, ou d'abandon en cours par un ou plusieurs stagiaires, l'organisme retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions du code du travail.

Article 6 - Durée et renouvellement

La convention s'étend sur une période minimum de 12 mois renouvelable par tacite reconduction (art. 1714 du Code de Commerce et art. 1716 du Code de Commerce de 2016-360).

Page 2 sur 2

Article 7 - Résiliation

Fin de contrat : Par lettre recommandée au minimum trois mois avant la date d'échéance annuelle.

Article 8 - Obligation de confidentialité

Le prestataire considérera comme strictement confidentiel, et s'interdit de divulguer, toute information, document, donnée ou concept, dont il pourra avoir connaissance à l'occasion du présent contrat. Le prestataire, toutefois, ne saurait être tenu pour responsable d'aucune divulgation si les éléments divulgués étaient dans le domaine public à la date de la divulgation, ou s'il en avait connaissance, ou les obtenait de tiers par des moyens légitimes.

Article 9 - Responsabilités

Le client convient que, quels que soient les fondements de sa réclamation, et la procédure suivie pour la mettre en œuvre, la responsabilité éventuelle du prestataire à raison de l'exécution des obligations prévues au présent contrat, sera limitée à un montant n'excédant pas la somme totale effectivement payée par le client, pour les services ou tâches fournis par le prestataire.

Par ailleurs, le client renonce à rechercher la responsabilité du prestataire en cas de dommages survenus aux fichiers, ou tout document qu'il lui aurait confié.

Le prestataire dégage sa responsabilité à l'égard des dommages matériels pouvant atteindre les immeubles, installations, matériels, mobiliers du client.

Le client convient que le prestataire n'encourra aucune responsabilité concernant des troubles éventuels causés aux usagers, de demandes que le client subirait; de demandes ou de réclamations formulées contre le client et émanant d'un tiers quel qu'il soit.

Article 10 - Sous-traitance

Le prestataire ne pouvant effectuer certaines des tâches précisées à l'article 1, pourra éventuellement afin d'assurer la continuité de l'exécution des prestations et avec l'accord du client, faire appel à un sous-traitant. A cet effet le sous-traitant pourra justifier des diplômes et compétences professionnelles conformément aux textes réglementaires en vigueur.

Article 11 - Médiation

Les parties s'engagent à tenter de résoudre à l'amiable tout différend susceptible d'intervenir entre elles, à l'occasion du présent contrat. Le médiateur sera saisi à l'initiative de la partie la plus diligente, formulera une proposition de conciliation, dans le mois suivant sa saisine. Les frais de médiation seront supportés par moitié, par chacune des parties.

Article 12 - Juridiction compétente

Tout litige susceptible de s'élever entre les parties, à propos de la formation, de l'exécution, ou de l'interprétation du présent contrat, sera de la compétence exclusive du tribunal judiciaire d'Aix-en-Provence, Impasse des Frères Pratesi - Jas de Bouffan - 13090 Aix-en-Provence.

Fait en double exemplaire, à.....Aix en Provence.....le 15/06/26.....

Pour la collectivité

(Nom et qualité du signataire)
HACCP

Serge Farrugia Nutritionniste-Diététicien-Formateur Auditeur

Pour le prestataire

ANNEXE A LA CONVENTION : DESCRIPTIF PRESTATION

Mr Philippe LEANDRI, Maire

dûment habilité par décision municipale n°2026/62 du 22 juin 2026





Serge Farrugia Nutritionniste - Diététicien - Formateur Auditeur

publics - Formation continue N°931311149913 - Formateur Villes- Actives Plan National Nutrition Santé – Diplôme de Diététique Supérieure de la Faculté de Médecine de Nancy H.Poincaré - Diplôme d'état de diététicien. Ex-enseignant pour le Diplôme d'Études Supérieures Universitaires de la Faculté de Pharmacie de Marseille la Timone - N° ADELI : 139505044 - Siret : 43835433400049

Envoyé en préfecture le 22/06/2026

Reçu en préfecture le 22/06/2026

Publié le 23/06/26

ID : 013-211300447-20260622-DEC_2026_62-AU



Hôtel de ville

6, Bd Victor Jauffret
13450 Grans

A l'attention de M le Maire Philippe Leandri

Le 15/06/2026

Monsieur le Maire,

Veillez trouver ci-joint le descriptif des prestations de nutritionniste diététicien formateur auditeur en HACCP annexé à la présente convention.

Vous souhaitant bonne réception de la présente, je reste à votre disposition, pour toute information complémentaire.

Veillez accepter, Monsieur le Maire, l'expression de ma considération distinguée.

PS : * Les postes hygiène (B) et nutrition (A) sont indissociables de la prestation, hormis participation à la commission restauration qui reste une option.

Descriptif des prestations

A) Prestation « Nutrition »

a3) Participation à l'élaboration des menus sur site avec le personnel de production

Tout au long de l'année scolaire, en fonction des disponibilités du personnel de production, ces réunions sur site permettent d'élaborer les menus du restaurant scolaire avec le personnel compétent (cuisinier, aide...) en respect du protocole nutritionnel (1a).

Plusieurs thèmes, comme, le choix de denrées, la mise en place de nouvelles recettes adaptées aux enfants, les techniques culinaires, la réalisation de certains plats seront abordés.

Les différents choix proposés aux rationnaires (s'il y a lieu) (entrées, desserts...) seront également définis lors de ces réunions.

La connaissance des aliments faisant partie intégrante de l'éducation alimentaire, un intérêt particulier sera accordé à l'aspect rédactionnel (descriptif des salades, noms des fromages...)

Dans le même esprit, la construction de menus proprement dite inclura l'aspect organoleptique (texture, couleur de l'entrée par rapport au plat...) mais aussi culturel (quel dessert avec un repas asiatique par ex...).

Enfin, certains sujets de droit alimentaire concernant la collectivité pourront éventuellement être abordés

Dans le cas d'une commission de restauration avec participation de parents d'élèves, ces rencontres avec le personnel de production peuvent permettre en amont la définition des menus avant présentation.

Serge Farrugia Diététicien - Marchés Publics - Formateur Auditeur Hygiène Nutrition

Diplôme de Diététique Supérieure de la Faculté de Médecine de Nancy H.Poincaré

Diplôme d'état de diététicien - Siret : 43835433400049 - Formation continue N°93131831713

N° ADELJ : 139505044 - Formateur Plan National Nutrition Santé Villes Actives - Ex-Enseignant pour le Diplôme d'Études Supérieures Universitaires de la Faculté de Pharmacie de

Marseille la Timone - Adresse postale : 29, rue Espariat 13100 Aix-en-Provence Tel (direct) : 06.68.22.22.70 - Site internet : www.sergefarrugianutriscol.fr - email :

contact@serge.farrugia.fr

a4) Indication des allergènes présents dans les menus.

Indication, conformément au nouveau règlement européen N° 1169/2011 des allergènes pour chaque menu du jour - Liste des allergènes référencés dans le présent règlement. Protocole en cours pour dérogation.

a5) Rédactionnel « le mot du nutritionniste ».

Rédaction d'un article périodique mensuel « le mot du nutritionniste » communiqué sur les menus et sur le site internet de la ville à destination des enfants et des parents d'élèves.

Différents thèmes de nutrition, en fonction de l'actualité seront abordés tout au long de l'année. Outre l'aspect informatif, ce rédactionnel permet de communiquer sur l'intérêt que porte la collectivité à la nutrition. Enfin, elle permet de rassurer les parents sur l'intervention d'un professionnel de la nutrition.

7 rédactionnels « mot du nutritionniste » sur l'année.

a6) Signature des menus « Serge Farrugia Nutritionniste ».

La signature au bas des menus d'un Nutritionniste Diététicien permettant d'informer les parents sur l'intervention d'un professionnel de la nutrition. Mention « Menus établis en collaboration avec » (Personnes compétentes dans la production).

Serge Farrugia Diététicien - Marchés Publics - Formateur Auditeur Hygiène Nutrition

Diplôme de Diététique Supérieure de la Faculté de Médecine de Nancy H.Poincaré

Diplôme d'état de diététicien - Siret : 43835433400049 - Formation continue N°93131831713

N° ADEL : 139505044 - Formateur Plan National Nutrition Santé Villes Actives - Ex-Enseignant pour le Diplôme d'Études Supérieures Universitaires de la Faculté de Pharmacie de

Marseille la Timone - Adresse postale : 29, rue Espariat 13100 Aix-en-Provence Tel (direct) : 06.68.22.22.70 - Site internet : www.sergefarrugianutriscol.fr - email :

contact@serge.farrugia.fr

a8) Participation au magazine « Un mois à Grans » ou dossier spécial internet

Fourniture d'un dossier de presse pour parution dans la revue municipale ou dossier spécial internet.

*** Option éventuelle :**

a7) Commission restauration

Participation à 1 commission restauration annuelle avec le personnel d'encadrement scolaire (directeurs d'écoles, enseignants, adjointe aux écoles...), le personnel de production culinaire et les associations de parents d'élèves.

Lors de ces réunions, différents sujets pourront être abordés : politique nutritionnelle de la ville, éducation nutritionnelle, journée du goût, repas à thème, découverte du monde ...)

Soit 1 réunion.....490 €/ l'année.

B) Prestation « Hygiène, traçabilité »

b2) Suivi périodique annuel de la bonne application de la méthode HACCP

Le suivi périodique doit permettre de vérifier de façon ponctuelle la bonne application de la méthode HACCP dans le temps. Cette périodicité est obligatoire. Les interventions sur site, à l'inverse des formations généralement dispensées dans les organismes formateurs sont souvent mieux perçues par le personnel de production car elles permettent d'inclure l'ensemble du personnel (aide cuisinier, personnel de salle...) avec un minimum de contrainte pour le service.

Serge Farrugia Diététicien - Marchés Publics - Formateur Auditeur Hygiène Nutrition

Diplôme de Diététique Supérieure de la Faculté de Médecine de Nancy H.Poincaré

Diplôme d'état de diététicien - Siret : 43835433400049 - Formation continue N°93131831713

N° ADELI : 139505044 - Formateur Plan National Nutrition Santé Villes Actives - Ex-Enseignant pour le Diplôme d'Études Supérieures Universitaires de la Faculté de Pharmacie de

Marseille la Timone - Adresse postale : 29, rue Espariat 13100 Aix-en-Provence Tel (direct) : 06.68.22.22.70 - Site internet : www.sergefarrugianutriscol.fr - email : contact@serge.farrugia.fr

Enfin, elle apporte la compétence du professionnel directement dans la production.

Ces rappels de formation au personnel permettent d'aborder la législation et les nouvelles réglementations, les nouvelles technologies, la mise à jour de différents documents de procédure et de suivi sur l'hygiène.

Descriptif de la formation :

2 séances sur l'année :

- Contrôle en cuisine du respect des mesures d'hygiène et des documents de suivi.
- Formation sur site du personnel avec vidéo-projecteur, documents pédagogiques et QCM.

Chaque thème de formation peut différer d'une année sur l'autre en fonction des besoins du personnel.

Sans compter l'aspect réglementaire, l'étape de contrôle peut permettre la mise en évidence de besoins en formation dans un domaine en particulier.

Un **certificat de formation individuel** est délivré au terme de la session pour **les services de contrôles officiels**.

Moyen de paiement : Mandat administratif.

Serge Farrugia Diététicien - Marchés Publics - Formateur Auditeur Hygiène Nutrition

Diplôme de Diététique Supérieure de la Faculté de Médecine de Nancy H.Poincaré

Diplôme d'état de diététicien - Siret : 43835433400049 - Formation continue N°93131831713

N° ADELI : 139505044 - Formateur Plan National Nutrition Santé Villes Actives - Ex-Enseignant pour le Diplôme d'Études Supérieures Universitaires de la Faculté de Pharmacie de

Marseille la Timone - Adresse postale : 29, rue Espariat 13100 Aix-en-Provence Tel (direct) : 06.68.22.22.70 - Site internet : www.sergefarrugianutriscol.fr - email :

contact@serge.farrugia.fr

Envoyé en préfecture le 22/06/2026

Reçu en préfecture le 22/06/2026

Publié le 23/06/26



ID : 013-211300447-20260622-DEC_2026_62-AU

Serge Farrugia Nutritionniste Diététicien – Formateur Auditeur HACP

Serge Farrugia Diététicien - Marchés Publics - Formateur Auditeur Hygiène Nutrition

Diplôme de Diététique Supérieure de la Faculté de Médecine de Nancy H.Poincaré

Diplôme d'état de diététicien - Siret : 43835433400049 - Formation continue N°93131831713

N° ADELI : 139505044 - Formateur Plan National Nutrition Santé Villes Actives - Ex-Enseignant pour le Diplôme d'Études Supérieures

Universitaires de la Faculté de Pharmacie de

Marseille la Timone - Adresse postale : 29, rue Esparial 13100 Aix-en-Provence Tel (direct) : 06.68.22.22.70 - Site internet : www.sergefarrugianutriscol.fr - email : contact@serge.farrugia.fr