

Vu pour être annexé à la délibération n° 2023-119 du
13/12/2023. À Bessières le 18/12/2023.

Le Maire,

Cédric MAUREL



Envoyé en préfecture le 21/12/2023

Reçu en préfecture le 21/12/2023

Publié le 21/12/2023

ID : 031-213100662-20231213-AX1DL2023_119-AU



CUISINE CENTRALE – RÈGLEMENT DE SERVICE

SOMMAIRE :

Article 1 : Responsable de la gestion

Article 2 : Responsable de la fabrication

Article 3 : Prestations

Article 4 : Type de restauration

Article 5 : Composition des menus

Article 6 : Stockage et remise en température

Article 7 : Commande des repas

Article 8 : Contrôle – Hygiène

Article 9 : Assurances

Article 10 : Participations financières

Article 11 : Bilan

Article 12 : Contentieux – Réclamation

Version du 13 décembre 2023

PRÉAMBULE :

La Cuisine centrale est un service municipal. Ce service public est organisé comme suit :

- Dans le plus strict respect des règlements relatifs au principe de liaison froide et des normes d'hygiène ;
- Dans le but de concourir à l'équilibre alimentaire de l'enfant et de l'adulte ;
- Dans le souci de préserver la qualité gustative des aliments utilisés ;
- Dans le souci d'appliquer des tarifs nécessaires au strict maintien de l'équilibre budgétaire.

Les règles d'admission et de fonctionnement sont les suivants :

Article 1 – Responsable de la gestion :

La commune de Bessières représentée par son Maire, Monsieur Cédric MAUREL est responsable de la gestion de la Cuisine centrale dont le règlement est modifié depuis une délibération en date du 13 décembre 2023.

Article 2 – Responsables de la fabrication des repas :

Madame Charlotte DURAND - Responsable du service - Cuisine centrale

Téléphone : 05 34 26 01 32

Adresse mail : c.durand@bessieres.fr

Madame Aurélie DELAGE -Seconde de production -Cuisine centrale

Adresse mail : a.delage@bessieres.fr

Téléphone:05 34 26 01 32

Article 3 - Prestations :

Les repas sont préparés par les agents de la Cuisine centrale et livrés en liaison froide puis remis en température sur les sites de livraison

Les bénéficiaires du service sont les suivants :

Bessières	Hors Bessières Dans la limite des capacités de production et sous réserve de signature d'une convention pour la prise en charge des frais de transport
<ul style="list-style-type: none"> - Personnes âgées d'au moins 60 ans ; - Personnes titulaires d'une carte d'invalidité d'au moins 80 % ; - Personnes seules ou couples souffrant d'une affection de longue durée ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Personnes âgées d'au moins 60 ans ; - Personnes titulaires d'une carte d'invalidité d'au moins 80 % ; - Personnes seules ou couples souffrant d'une affection de longue durée ;

<ul style="list-style-type: none"> - Parents isolés d'enfants mineurs, en convalescence suite à une hospitalisation ; - Établissements d'enseignement et de formation ; - Collectivités territoriales et établissements publics ; - Associations communales dans le cadre de manifestations d'intérêt local. 	<ul style="list-style-type: none"> - Parents isolés d'enfants mineurs, en convalescence suite à une hospitalisation ; - Établissements d'enseignement et de formation ; - Établissement médico-sociaux ; - Collectivités territoriales et établissements publics.
--	---

Article 4 – Type de restauration :

Les repas sont élaborés par la Cuisine centrale puis livrés par celle-ci dans le plus strict respect des règlements relatifs au principe de liaison froide.

Le dressage des repas et leur remise en température seront réalisés par le personnel de l'établissement ou le bénéficiaire du service.

La Cuisine centrale s'engage à assurer une formation en la matière dudit personnel et à signaler par les suites les dysfonctionnements susceptibles de nuire à la qualité hygiénique et / ou gustatives des aliments.

Il est précisé, en outre, que la responsabilité de la Cuisine centrale est entière, de la fabrication à la consommation des repas, sauf en cas de non-respect par les bénéficiaires des règles élémentaires de conservation des repas livrés ,de leurs remises en température et du respect des règles d'hygiène durant le service des repas

Le numéro d'agrément de la Cuisine centrale est le suivant : 31066016.

Article 5 – Composition des menus :

Les menus sont établis par la Cuisine centrale suivant les conseils d'une diététicienne.

Les menus sont composés de la manière suivante :

Maisons de retraite	Établissements d'enseignements publics	Portage de repas à domicile	Établissements d'enseignement de formation (CFA)	Établissements de la petite enfance(crèches, maison assistantes maternelle)
<ul style="list-style-type: none"> - Potage ; - Entrée ou non - Plat : viande ou poisson ; - Légume ou féculent ; - Dessert. - Si pas d'entrée laitage, compote ,fruits ou biscuits 	<ul style="list-style-type: none"> - Entrée ou non - Plat : viande ou poisson ; - Légume ou féculent ; - Dessert. - Si pas d'entrée laitage, compote ou fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - Potage ; - Entrée ; - Plat : viande ou poisson ; - Légume ou féculent ; - Dessert. 	<ul style="list-style-type: none"> - Entrée - Plat : viande ou poisson ; - Légume ou féculent ; - Dessert. - Laitage, compote, fruits ou biscuits 	<ul style="list-style-type: none"> - Entrée - Plat : viande ou poisson ; - Légume ou féculent ; - Dessert.

Dans la composition du repas du soir, l'entrée est remplacée par un laitage.				
--	--	--	--	--

Pour les établissements scolaires de premier degré, le grammage est adapté en fonction des tranches d'âges des consommateurs concernés.

Pour les associations ainsi que les extras, la composition des menus fera l'objet d'une annexe à la convention.

Pour une semaine déterminée, les menus seront remis au plus tard la semaine précédente. La Cuisine centrale s'engage à en respecter la composition sauf cas de force majeure.

Les assaisonnements et le pain sont compris dans le coût du repas, ce dernier faisant l'objet d'une livraison directe par le boulanger, hormis pour le portage de repas à domicile.

Article 6 – Stockage et remise en température :

Les barquettes ou gastro-plaques livrées doivent strictement être stockées et conservées à une température entre 0° et 3° . Il est également strictement interdit de réchauffer une barquette ou gastro-plaque entamée, qui a déjà fait l'objet d'une remise en température.

La remise en température des repas doit obligatoirement se faire dans des fours adaptés et selon les durées indiquées sur les barquettes ou gastro plaques

L'entretien quotidien de ce matériel est à la charge du bénéficiaire.

Les informations inscrites sur les étiquettes telles que la date limite de consommation et la durée de remise en température doivent impérativement être respectées.

Format de l'étiquette

Durée de remise en température en minutes	Position du couvercle
NOM DU PLAT	
Date de fabrication par la Cuisine centrale	Date de péremption du plat
Numéro d'agrément services vétérinaires	Température de conservation de la barquette



O : OUVERT, retirer le film avant de mettre la barquette au four.

F : FERMÉE, laisser la barquette avec le film avant de la mettre au four.

E : ENTR'OUVERT, décoller légèrement le film à l'angle de la barquette avant de la mettre au four.

Article 7 – Commande des repas :

La commande des repas sera effectuée pour une semaine complète, au plus tard le mercredi de la semaine précédente et en cas de fermeture saisonnière, au plus tard 20 jours avant la réouverture de l'établissement.

Pour toute annulation ou supplément de commande, l'établissement devra transmettre les modifications au plus tard trois jours avant la livraison. Toute annulation non réalisée dans les délais précités donnera lieu à facturation, sauf en cas d'hospitalisation pour le portage à domicile.

Article 8 – Contrôle et hygiène :

La Cuisine centrale fait procéder périodiquement à des contrôles bactériologiques selon la réglementation en vigueur. Les analyses pourront être communiquées à l'établissement ou à l'utilisateur sur simple demande.

Par ailleurs, tout établissement de restauration collective s'engage à confier à un laboratoire indépendant le soin de procéder aux contrôles obligatoires (analyses des surfaces, contrôle des repas livrés, etc...) et à faire dispenser au personnel de service une formation sur les normes H.A.C.C.P.

Si, à un moment quelconque, il était reconnu qu'il y ait eu mauvaise préparation des repas, les produits livrés seraient immédiatement remplacés et transmis pour analyse à un laboratoire agréé par l'administration.

Les établissements de restauration collective livrés doivent conserver à leurs frais, pendant une semaine, un échantillon de 100 grammes minimum de plats livrés (ceux-ci ne doivent pas subir de chauffage), aux fins d'expertises contradictoires. Cet échantillon doit être conservé dans le respect des normes imposées par la législation alimentaire et être effectué avant toutes remises en température.

Article 9 - Assurances :

La Cuisine centrale est assurée auprès d'une Compagnie notoirement solvable pour sa responsabilité civile et en particulier pour les risques résultant d'intoxications alimentaires.

Article 10 – Participation financière :

Les tarifs de ce service sont fixés par décision du Maire.

Le service de gestion comptable de Grenade est chargé de l'encaissement des factures faisant état du montant détaillé des repas livrés le mois précédent. Le paiement peut être effectué par virement bancaire ou par chèque bancaire libellé à l'ordre du Trésor public à envoyer directement au centre d'encaissement mentionné sur les factures.

Les factures seront réglées dans un délai de 30 jours à compter du jour de facturation.

Le paiement doit être régularisé dès réception de la facture auprès du service de gestion comptable de Grenade (17 rue François Mitterrand, 31330 Grenade / Tél : 05.61.82.60.65 / Mail : sgc.grenade@dgfip.finances.gouv.fr).

Les communes souhaitant faire bénéficier leurs administrés du portage de repas à domicile prendront en charge les frais afférents au transport.

Article 11 - Bilan :

Les représentants des parties se rencontreront au moins une fois par an pour établir un bilan des activités et des obligations découlant de l'application des dispositions de la présente convention.

Article 12 – Contentieux et réclamation :

Toute inscription non réalisée dans les conditions prévues ci-dessus ne pourra donner lieu à réclamation.

Ce règlement est approuvé en séance du Conseil municipal. Il peut faire l'objet d'un recours devant le Tribunal Administratif de Toulouse dans les deux mois suivant la dernière formalité l'ayant rendu exécutoire.

Toute question soulevée pour l'application du présent règlement sera adressé par écrit à Monsieur le Maire