Envoyé en préfecture le 09/07/2024
Reçu en préfecture le 09/07/2024
Publié le 09 juillet 2024
ID : 031-213100662-20240703-AXDLCM2024_69-CC

BESSIÈRES

Vu pour être annexée à la délibération n° 2024-69 en date du 03 juillet 2024.
A Bessières le 04 juillet 2024.

Le Maire,

Cédric MAUREL

CONVENTION POUR LA FABRICATION ET LA LIVRAISON DES REPAS

ENTRE LES SOUSSIGNÉS :

La commune de Bessières – Cuisine centrale ;
Domiciliée au 29 place du Souvenir, 31660 Bessières ;
SIRET n° 263 101 396 00046
N° d'agrément vétérinaire : S 31066 016 ISV
Représentée par son Maire, Monsieur Cédric MAUREL ;
Autorisé à l'effet des présentes suivant délibération du Conseil municipal en date du _____
Ci-après dénommée « La Cuisine centrale » ;
D'une part ;

ET :

L'établissement (nom) _____ de la commune de _____
Domiciliée au (adresse) _____
Représentée par _____
Autorisé par _____
D'autre part ;
Ci-après dénommée « Le bénéficiaire » ;

PRÉAMBULE

La Cuisine centrale est un service de restauration municipale. Les repas sont préparés par les agents de la Cuisine et livrés en liaison froide par leurs soins, puis remis en température sur les sites de livraison.

IL A ÉTÉ ARRÊTÉ ET CONVENU CE QUI SUIT :

Envoyé en préfecture le 09/07/2024
Reçu en préfecture le 09/07/2024
Publié le 09 juillet 2024
ID : 031-213100662-20240703-AXDLCM2024_69-CC

ARTICLE 1 - OBJET :

La présente convention a pour objet de définir les conditions, les droits et obligations respectifs de la Cuisine Centrale et du bénéficiaire, concernant la fabrication et la livraison des repas en liaison froide les lundi, mardi, jeudi, et vendredi entre 08 heures et 10 heures 30 pour la livraison et fabrication des repas en liaison froide.

ARTICLE 2 - DURÉE :

La présente convention est conclue pour une période de 1 an. Elle prend effet le_ et se termine le _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Envoyé en préfecture le 09/07/2024
Reçu en préfecture le 09/07/2024
Publié le 09 juillet 2024
ID : 031-213100662-20240703-AXDLCM2024_69-CC

Ci-dessous tableaux des grammages utilisés par la Cuisine centrale et qui sont recommandés :

PRODUITS CHAUDS	MATERNELLE	PRIMAIRE
VIANDE et ABATS sans sauce	50g Boulettes : 2 Chipolatas : 1 Nuggets : 2	70g Boulettes : 3 Chipolatas : 2 Nuggets : 3
VOLAILLE avec os	100 g	140g
ŒUFS plat principal	1 60 g	2 90 g
POISSONS sans sauce	50 g	70 g
PLATS COMPOSES Hachis parmentier, brandade, raviolis, lasagnes, farcis, paella	180 g	250 g
PREPARATIONS PATISSIERES Crêpe, pizza, quiche, croque monsieur, friand, quiche	100 g	150 g
LEGUMES CUITS	100 g	100 g
FECULENTS CUITS	120 g Purée 150 g	170 g Purée 20 g

PRODUITS FROIDS	MATERNELLE	PRIMAIRE
CRUDITES - Carotte, céleri, concombre, tomate, salade	50 g Sauf Endives/radis 20-30 g Pamplemousse½ Melons / pastèque 120 g Salade verte 25 g	70 g Sauf Endives/radis 30-50 g Pamplemousse½ Melons / pastèque 150 g Salade verte 30 g
CUIDITES - asperge, betterave, haricot vert, poireau, chou	50 g Terrine :30 g	70 g Terrine :30 g
ENTREES FECULENTS	60 g	80 g
ENTREES PROTIDIQUES	30 g - Œuf dur : 1/2 - Sardines : 1	30 g - Œuf dur : 1/2 - Sardines : 1
ENTREES PATISSIERES	Crêpe : 50 g Friand /Feuilleté :70 g	Crêpe : 50 g Friand /Feuilleté :70 g
FROMAGES	16 à 20 g	16 à 30 g
LAITAGES	Fromage blanc 90-120 g Yaourts lait fermenté : 100 / 125 g 2 petits suisses	Fromage blanc 90-120 g Yaourts lait fermenté : 100 / 125 g 2 petits suisses
PATISSERIES	Dessert lacté : 90/125 g Mousse : 10/12 cl Fruits crus ou cuits : 100 g Fruits secs : 20 g Pâtisserie : 40 à 60 g Glace : 50 à 150 ml Biscuit : 15 g	Dessert lacté : 90/125 g Mousse : 10/12 cl Fruits crus ou cuits : 100 g Fruits secs : 20 g Pâtisserie : 40 à 60 g Glace : 50 à 150 ml Biscuit : 15 g

Envoyé en préfecture le 09/07/2024
Reçu en préfecture le 09/07/2024
Publié le 09 juillet 2024
ID : 031-213100662-20240703-AXDLCM2024_69-CC

Ci dessous exemple d'un menu :

BESSIÈRES Menu Écoles

	Midi	Allergènes
Lundi 03/06/24	Salade de betteraves /ciboulette	
	Hachis parmentier	1/2/3/4/5/6/7/9/10
	Fromage	
	Compote	
Mardi 04/06/24	Friand fromager	
	Omelette aux oignons	1/3/10
	Carottes persillées	1/2/3/4/5/8/9/10/12
	Petits suisses	
	Fruit de saison	
Jeudi 06/06/24	Salade de pâtes	1/2/3/4/5/7/8/9/10/12
	Rôti de porc au jus	1/2/3/4/5/6/7/9/10
	Gratin de brocolis	1/2
	Fromage	
	Yaourt aromatisé	
Vendredi 07/06/24	Tomates en salade	1/10
	Poisson à l'oseille	1/2/3/4/7/8/9/10/12
	Riz	
	Fromage	
	Mousse au chocolat	1/2/9

Envoyé en préfecture le 09/07/2024
Reçu en préfecture le 09/07/2024
Publié le 09 juillet 2024
ID : 031-213100662-20240703-AXDLCM2024_69-CC

Liste des allergènes majeurs entrant dans la composition de la recette ou présents à l'état de traces lors de la fabrication des denrées :

1= lait - 2= gluten - 3= œuf - 4= poisson - 5= sulfites - 6= fruits à coques -7= crustacés - 8= mollusques -9= soja - 10= céleri - 11= arachides - 12= moutarde - 13= sésame -14= lupin
Production : Cuisine Centrale chemin de Balza 31660 Bessières (N°agrément : 31.066.016)
Numéro de téléphone : 05.34.26.01.32
L'origine de nos viandes bovines est exclusivement française (Loi n°2020-699 du 10 Juin 2020).
Pour les origines des autres viandes, celles-ci sont spécifiées sur le menu affiché de chacun des sites de livraison.
L'équilibre nutritionnel des repas est conforme à la réglementation nutrition 2011 et validé par une diététicienne
Pour les régimes spécifiques (ex : sans porc, sans viande), un plat de substitution est automatiquement proposé.
N'hésitez pas à contacter la cuisine pour obtenir la liste des allergènes correspondante.
Labels, Fruits et produits locaux : sous réserve de l'approvisionnement

Les menus proposés seront adaptés pour certains **régimes autorisés** définis ci-dessous :

- Sans viande ou sans porc *

**Les produits de substitution de ces régimes seront sélectionnés par la Cuisine centrale en fonction de leur approvisionnement ou de leur stock de marchandises.*

IMPORTANT: Aucun régime PAI (projet accueil individualisé) ne sera produit par la Cuisine centrale.

ARTICLE 3-1 REPAS À THÈME :

Seuls les repas à thème suivants seront acceptés:

- Épiphanie ;
- Chandeleur ;
- Semaine du goût (octobre) ;
- Repas de fin d'année (Noël) ;
- Repas toutes les huit semaines sur le thème des régions ou des pays.

Pour tout autre demande de repas à thème ou de repas de fin d'année particuliers, un devis préalable devra être demandé à la Cuisine centrale pour acceptation.

Les menus seront remis par mail au plus tard la semaine précédente . La Cuisine centrale s'engage à en respecter la composition, sauf cas de force majeure (problème de livraison, rupture de produits ou problème à la production...), un mail sera envoyé en amont sur les sites de livraison pour les avertir de manière a pouvoir rectifier leurs menus.

Les assaisonnements sont compris dans le coût du repas cependant il devront être conçus sur le site de livraison. Les ingrédients pour leurs compositions (huile, vinaigre, moutarde, sel, poivre, herbes aromatiques....) devront être commandés en amont par mail auprès de la Cuisine centrale en fonction des besoins du site de livraison

ARTICLE 3-2 PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES :

La Cuisine centrale propose des buffets pour certaines évènements comme les kermesses, les fêtes organisées, etc... Le choix peut se faire sur le menu book de la Cuisine centrale ou bien la demande peut se faire sur devis.

Envoyé en préfecture le 09/07/2024
Reçu en préfecture le 09/07/2024
Publié le 09 juillet 2024
ID : 031-213100662-20240703-AXDLCM2024_69-CC

ARTICLE 4 - LIVRAISON DES REPAS :

La Cuisine centrale assurera la livraison en véhicule réfrigéré entre 0 et 3° C. Elle précisera aux agents / personnel du bénéficiaire obligatoirement présents à la réception des repas, la température de son véhicule de livraison et celle du pot témoin correspondant.

La livraison des repas s'effectuera du lundi au vendredi entre 07 heures 30 et 10 heures 30.
Le bénéficiaire livré devra impérativement s'assurer à chaque livraison de la quantité et de la qualité des repas. Il devra obligatoirement informer la Cuisine centrale des dysfonctionnements rencontrés (quantité, produits manquant, etc...) dans l'heure suivant la réception de la marchandise afin que la Cuisine centrale puisse palier au problème rapidement.

Si un problème ou une erreur provenant de la Cuisine centrale est détecté (casse, livraison de barquettes endommagées, erreur de grammage, etc...) des remplacements pourront être effectués selon le stock dont elle dispose.
Aucun remplacement ne sera effectué par la Cuisine centrale si le problème ou l'erreur provient du bénéficiaire.

Lors de la livraison des repas, le bénéficiaire devra s'assurer d'avoir la capacité nécessaire de stockage dans des armoires réfrigérées.

En cas de retard exceptionnel du livreur, la responsabilité de la Cuisine centrale ne pourra être engagée.

ARTICLE 5 - STOCKAGE ET REMISE EN TEMPÉRATURE :

Les repas sont livrés en gastro-plaques ou barquettes biodégradables. Elles doivent être stockées dans une armoire froide réfrigérée entre 0° et 3°C maximum jusqu'à leur utilisation. Il est interdit de remettre au four une gastro plaque ou une barquette biodégradable qui a déjà fait l'objet d'une remise en température.

Lors de la livraison, le livreur devra récupérer les gastro-plaques de la veille, nettoyées et rangées correctement ainsi que les caisses et socles de service.

La remise en température des repas doit obligatoirement se faire dans des fours adaptés. L'entretien quotidien de ce matériel est à la charge du bénéficiaire.

Le dressage des repas et leurs remises en température ainsi que la préparation des assaisonnements seront réalisés par les agents / le personnel du bénéficiaire. La Cuisine centrale s'engage à assurer sur demande du bénéficiaire une formation en la matière et à signaler par la suite tous types de dysfonctionnements susceptibles de nuire à la qualité hygiénique ou gustative des aliments.

- **Description de la prestation :**

La Cuisine centrale assure la fourniture des repas en multiple-portions uniquement et en gastro-plaques ou barquettes biodégradables selon la texture ou la nature des produits utilisés et dans le respect de la réglementation de la loi EGALIM .

Les gastro-plaques ou barquettes biodégradables comporteront :

- L'étiquetage réglementaire : n° d'agrément sanitaire de la Cuisine centrale ;
- La date de fabrication ;
- La date limite de consommation ;
- La température de stockage ;
- Le programme de remise en température ;
- Le nom du plat ;

Envoyé en préfecture le 09/07/2024
Reçu en préfecture le 09/07/2024
Publié le 09 juillet 2024
ID : 031-213100662-20240703-AXDLCM2024_69-CC

- L'origine des viandes : les origines des viandes seront stipulées sur l'étiquetage des gastro-plaques ou barquettes. Il appartient aux agents / au personnel du bénéficiaire de le répertorier sur leur menu affiché ou autre pour en informer leur clientèle.

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

Exemple étiquetage

Tous les allergènes seront stipulés par code sur les menus transmis par la Cuisine centrale.

- **Repas de substitution** :

En cas de problèmes (panne armoire réfrigérée, grève du personnel, etc ...) La Cuisine centrale met à disposition du bénéficiaire des repas de substitution (betteraves cuites, raviolis, compote en conserves 5/1) qu'elle conservera sur son site.
Le bénéficiaire devra impérativement avertir la Cuisine centrale en cas d'utilisation ou de date de péremption des produits au maximum une semaine avant de manière à pouvoir les utiliser rapidement.

- **Stock de réserve** :

Le stock de réserve (ou stock tampon) devra impérativement être utilisé par le bénéficiaire au moins 15 jours avant la date de péremption en remplacement d'un menu afin d'éviter toute perte. Ce stock ne sera ni repris ni échangé par la commune.

- **Livraison en supplément (épicerie)** :

À commander une semaine avant la date de livraison tel que l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre, la moutarde, les herbes aromatiques, destinés à la confection des vinaigrettes qui est mise en œuvre sur place par les agents / le personnel du bénéficiaire.

ARTICLE 6 - COMMANDE DES REPAS :

La quantité de repas commandés doit être communiquée au plus tard le mercredi de la semaine précédente. Pour toute annulation ou supplément de commande, le bénéficiaire devra transmettre les modifications au plus tard trois jours avant la livraison. Toute annulation non réalisée dans les délais précités donnera lieu à une facturation.

Envoyé en préfecture le 09/07/2024
Reçu en préfecture le 09/07/2024
Publié le 09 juillet 2024
ID : 031-213100662-20240703-AXDLCM2024_69-CC

ARTICLE 7 : TARIF ET FACTURATION :

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

En 2024, il sera d'un montant de _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ TTC.

La Cuisine centrale produira en début de mois une facture faisant état du montant détaillé des repas livrés le mois précédent. Ces factures seront réglées dans un délai de 30 jours à compter du jour de facturation auprès du régisseur de recettes, par chèque bancaire libellé à l'ordre du Trésor public ou bien après émission d'un titre de recettes.

ARTICLE 8 : CONTRÔLE ET HYGIÈNE :

La Cuisine centrale fera procéder périodiquement à des contrôles bactériologiques selon la réglementation en vigueur. Les analyses pourront être communiquées au bénéficiaire ou à l'usager sur simple demande.

Par ailleurs, le bénéficiaire 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.

Un pot témoin sera remis **(pot témoin facturé par la Cuisine centrale au prix du repas)** de manière à respecter la réglementation de conservation des témoins sur les sites de livraison .

Le bénéficiaire doit conserver à ses frais, pendant une semaine, un échantillon de 100 grammes minimum de plats livrés ainsi que les étiquetages de tous produits livrés par la Cuisine centrale, (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.

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 du non-respect par le bénéficiaire des règles élémentaires de conservation ou du mode de remise en température des repas livrés.

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 - BILAN PRESTATION LONGUE DURÉE :

Les représentants des parties se rencontreront au minimum 2 fois par an, lors de commissions menus dont les dates seront définies entre les deux parties, pour établir un bilan des activités et des obligations découlant de l'application des dispositions de la présente convention.

ARTICLE 11 - CONTENTIEUX ET RÉCLAMATION :

Toutes inscriptions non réalisées dans les conditions prévues ci-dessus ne pourra donner lieu à réclamation.

En cas de litige dans le cadre de l'application de la présente convention, les parties s'engagent à rechercher un accord amiable préalablement à toute solution contentieuse qui relèvera du seul Tribunal administratif de Toulouse.

Envoyé en préfecture le 09/07/2024
Reçu en préfecture le 09/07/2024
Publié le 09 juillet 2024
ID : 031-213100662-20240703-AXDLCM2024_69-CC

ARTICLE 12 - CLAUSE RÉSOLUTOIRE :

La présente convention sera résiliée de plein droit, sans formalité judiciaire et sans versement d'indemnité en faveur de l'une ou l'autre des parties :

- Dès lors qu'un cas de force majeure surviendrait ;
- Un mois après une mise en demeure par lettre recommandé avec accusé de réception restée en tout ou partie sans effet, en cas d'inexécution par l'une des parties des obligations résultant de la présente convention.

ARTICLE 13 - ÉLECTION DU DOMICILE :

Les parties font élection de domicile à l'adresse indiquée en tête de la présente convention.

Fait à Bessières en trois exemplaires originaux, un pour chacune des parties et un pour le comptable public de la commune de Bessières.

Le *(date)* _____

Pour la Cuisine centrale, Le Maire, Cédric Maurel	Pour le bénéficiaire *(intitulé)* _____ _____, *Fonction* _____ *Nom/Prénom* _____

Envoyé en préfecture le 09/07/2024
Reçu en préfecture le 09/07/2024
Publié le
ID : 031-213100662-20240703-AXDLCM2024_69-CC