

**CONTRAT DE PRODUCTION DE REPAS
PREPARES EN LIAISON FROIDE**

n° 2023C23

Entre les soussignés :

Le Centre Communal d'Action Sociale du Palais sur Vienne,
dont le siège social est situé 20 rue Jules Ferry - 87410 Le Palais sur Vienne,

Représenté par Monsieur Ludovic GERAUDIE, Président du C.C.A.S.,
ci-après dénommé « le client »,

d'une part,

et

La Commune du Palais sur Vienne,
dont la Mairie est située 20 rue Jules Ferry 87410 - Le Palais sur Vienne,

Représentée par Monsieur Ludovic GERAUDIE, Maire de la Commune du Palais sur Vienne,
ou son représentant Monsieur Christophe BARBE, 1^{er} Adjoint, ci-après dénommée « le prestataire »,

d'autre part,

Il a été convenu ce qui suit :

Article 1 - Objet

Le présent contrat a pour objet de confier en exclusivité au prestataire, qui l'accepte, la production et la livraison de repas, préparés en liaison froide.

Article 2 – Conditions financières

2.1 - Le prix du repas

En contrepartie de la réalisation des prestations définies à l'article premier ci-dessus, le client versera au prestataire une somme forfaitaire par repas produit et livré selon un tarif voté et revu annuellement par le Conseil Municipal de la Commune du Palais sur Vienne.

2.2 - Conditions du prix

Il s'entend marchandises livrées franco de port, emballages perdus et manutentions nécessaires à la charge du titulaire. Il est établi toutes taxes comprises.

2.3 - Variation du prix

Le prix des repas facturé au Centre Communal d'Action Sociale du Palais sur Vienne est ferme.

2.4 - Cas particulier

En ce qui concerne les repas des dimanches et jours fériés, pour lesquels un menu spécial amélioré est élaboré avec le client, ce dernier ne participera pas financièrement au surcoût évalué lors de l'établissement du menu.

Article 3 - Durée et prise d'effet du présent contrat

Ce contrat est passé pour une durée d'un an sans reconduction possible. Il prendra effet à compter du 1^{er} janvier 2024.

Article 4 - Quantités

Le nombre de repas prévisionnel estimé à environ 15500 repas par an (valeur année 2023) est donné à titre indicatif et non exhaustif et pourra varier en plus ou en moins en fonction des demandes du client.

Article 5 - Livraisons

Les repas seront récupérés les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis matin à la cuisine centrale du Palais sur Vienne, 1 bis rue Mendès France entre 8h00 et 08h30. En cas de jour férié ou de pont, le jour et l'horaire pourra être modifié en accord des deux parties.

Article 6 - Elaboration des menus

Le prestataire s'engage à fournir à chaque point de livraison un menu mensuel au plus tard le quinze du mois précédent.

Les menus mensuels comprendront les produits suivants :

- un potage
- une entrée,
- un plat (viande/poisson/œufs)
- un légume et un féculent
- un fromage ou laitage,
- un dessert,
- ¼ de pain.

Toutefois, le prestataire pourra, en cours de réalisation, procéder à des modifications qui seront communiquées sans délai au client, à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

Le prestataire devra fournir tous les dimanches et jours fériés un repas amélioré.

Article 7 – Spécifications qualitatives

7.1 - Références

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions réglementaires concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'elles. Un minimum de 20 % de produits biologiques est demandé.

La fourniture de denrées alimentaires comportant des organismes génétiquement modifiés (OGM) ou dérivés d'OGM est proscrite.

7.2 - Spécifications organoleptiques et gastronomiques

Préparation des aliments :

Les préparations culinaires devront être simples, soignées et variées, elles devront tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale.

Les assaisonnements devront être simples. Sont à proscrire : les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

Présentation des plats :

La présentation des plats pourra être simple, mais ne devra pas être négligée.

Les plats devront être appétissants. L'adjonction dans nombre de plats d'une décoration très simple, par exemple, d'une persillade, d'un lit de salade ou autre pour certains hors d'œuvres ou certaines viandes, de produits naturels colorés (verdure, tomates, jaune d'œuf...) donnera un effet appétissant

Pour le plat principal, les légumes et féculents devront être séparés de la viande.

7.3 - Emballages

Les plats seront conditionnés selon les règles de la législation en vigueur. Les denrées devant faire l'objet d'une remise en température devront être conditionnées dans des barquettes résistant aux hautes températures (au moins 130°).

Aucun élément du repas ne devra voyager sans emballage.

Chaque barquette sera identifiée par une étiquette mentionnant :

- la marque de salubrité,
- la nature du produit,
- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- un numéro de traçabilité,
- la valeur nutritionnelle du plat.

Le prix de cet ensemble est compris dans le prix d'un repas et ne pourra en aucun cas faire l'objet d'une majoration.

Article 8 – Passation et exécution des commandes

8.1 - Passation des commandes

Les commandes sont établies et passées par le client.

Elles sont transmises au prestataire par mail ou par téléphone.

La périodicité habituelle de passation des commandes sera d'une semaine. Ce délai pourra être réduit à 24 heures en cas d'erreur ou omission.

8.2 - Périodicité des commandes

La périodicité de passation des commandes est au nombre d'une par semaine ; elle pourra passer à deux par semaine pour des commandes exceptionnelles lors de jour férié ou pont après acceptation du prestataire.

8.3 - Conditions de production des commandes

Les productions doivent être impérativement conformes aux commandes. Tout changement dans la composition des repas devra être signalé au client par mail, soit la veille ou le jour même de la réception de la commande. Cela n'entraînera pas de modification sur le nombre total de repas commandés.

Le chargement des marchandises s'entend depuis le sas d'expédition de la cuisine centrale et est assurée par le client. Le client n'est pas autorisé à rentrer dans les locaux de production.

Les barquettes sont conditionnées dans des bacs collectifs. Il appartient au client de répartir les différents éléments du repas de façon individuelle.

Les risques afférents au transport sont à la charge du client qui assure la livraison des repas auprès de ses usagers dans le respect de l'arrêté du 21 décembre 2009, de l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments et de l'arrêté du 1er juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Article 9 - Garanties techniques

Il appartient au client de vérifier si la commande est conforme tant au niveau des emballages, que du nombre de repas ainsi que de contrôler la température des plats. Le prestataire de son côté aura aussi procédé à un contrôle des températures. En cas de non-conformité des températures, le client se réserve le droit de refuser les produits concernés et le prestataire s'engage à lui fournir un autre plat.

Un plat témoin sera conservé à la cuisine centrale.

Si le client souhaite une traçabilité particulière, sa mise en place sera à la charge du client.

Article 10 - Rapatriement d'aliments impropres à la consommation

En cas de découverte, après mise à disposition de produits impropres à la consommation (alerte diffusée par le producteur ou constat d'incident lors de la production) bien que ces situations soient exceptionnelles, il convient néanmoins que le service cuisine puisse stopper le circuit de distribution aux consommateurs et rapatrier en cuisine lesdits produits afin de les remplacer. Pour se faire les signataires de la convention annexeront à la présente les coordonnées des responsables ou professionnels pouvant être joints sans délais. Il conviendra que ces mêmes professionnels puissent gérer et organiser l'échange de produits.

Article 11 - Responsabilité civile

Les deux parties s'engagent à informer leurs compagnies d'assurance respectives de l'existence et de l'objet de la présente convention.

La responsabilité civile de la Commune du Palais sur Vienne ne saurait être engagée que si le préjudice était reconnu imputable à la confection des repas. En revanche, la responsabilité civile du CCAS du Palais sur Vienne est engagée pour toutes les étapes qui suivent la mise à disposition des repas à savoir le transport, la conservation, la distribution.

Fait en deux exemplaires au Palais sur Vienne, le 13 décembre 2023

Lu et accepté,

Lu et accepté,

Christophe BARBE
Le prestataire
(cachet et signature)

Le client
(cachet et signature)

ANNEXE

PERSONNES A JOINDRE EN CAS DE PROCEDURE DE RAPATRIEMENT DES PRODUITS IMPROPRES A LA CONSOMMATION

Comme indiqué à l'article 10 de la convention de production de repas préparés en liaison froide « En cas de découverte, après mise à disposition de produits impropres à la consommation (alerte diffusée par le producteur ou constat d'incident lors de la production) bien que ces situations soient exceptionnelles, il convient néanmoins que le service cuisine puisse stopper le circuit de distribution aux consommateurs et rapatrier en cuisine lesdits produits afin de les remplacer. Pour se faire les signataires de la convention annexeront à la présente les coordonnées des responsables ou professionnels pouvant être joints sans délais. Il conviendra que ces mêmes professionnels puissent gérer et organiser l'échange de produits ».

Liste des personnes pouvant être jointes sans délais :

PRESTATAIRE		
M. Christophe CHAULIAC	Directeur de la Restauration	06 78 73 88 61
Secteur Allotissement	Cuisine centrale	05 55 35 21 02 <i>puis tapez sur la touche 3</i>

CLIENT		
	Portage à domicile	06 13 97 08 21