

CONVENTION DANS LE CADRE D'UNE PRESTATION DE RESTAURATION COLLECTIVE

ENTRE

La Société LA PLEINE LUNE

forme de la société SARL

capital

siège social 82400 VALENCE D'AGEN

Immatriculation au RCS de sous le n°

Représenté par Fonction

ET

La Communauté de Communes des Deux Rives

Service Cuisine Centrale Communautaire

Représenté par en qualité de

IL A ÉTÉ CONVENU ET ARRÊTÉ CE QUI SUIT :

Article 1 : Objet

1.1 - La micro-crèche LA PLEINE LUNE confiée à la Communauté de Communes des Deux Rives par l'intermédiaire de son service Cuisine centrale Communautaire, qui accepte, la mission de fournir les prestations ci-après définies, en vue de la restauration des enfants inscrits, dans son établissement situé :

33, avenue JEAN BAYLET – 82400 VALENCE D'AGEN

1.2 – La collectivité fournira ses prestations en toute indépendance

Article 2 : Durée du contrat – Résiliation

2.1 – Durée

Le présent contrat prend effet le lundi 06 novembre 2023

Il est conclu pour une durée de un an, chacune des parties ayant la possibilité d'en faire cesser l'effet à tout moment, à la condition expresse de prévenir l'autre partie par lettre recommandée avec accusé de réception, moyennant le respect de préavis de un mois

2.2 – Résiliation

En cas d'inexécution par l'une des parties de l'une quelconque de ses obligations contractuelles, le présent contrat sera résilié de plein droit, si bon semble à l'autre partie, un mois après l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception restée en tout et partie sans effet pendant ce délai.

2.3 – Suspension

Il est expressément convenu entre toutes les parties que les obligations de la collectivité seront de droit et sans formalité, suspendues, sans constituer une inexécution imputable à cette dernière notamment :

- en cas de défaut dans la fourniture des fluides
- en cas de fonctionnement intermittent, défectueux ou non conforme à la réglementation
- en cas d'arrêt de travail quelconques massifs
- d'une façon générale, en cas de tout événement, quelle qu'en soit la nature ou la cause, empêchant en tout ou partie la collectivité d'effectuer ses prestations dans des conditions normales, c'est à dire paisibles et continues.

Article 3 : Prestations fournies

3.1 – Présentation de la prestation :

Les plats fournis par la collectivité sont produits en liaison froide à J+3 (J jour de confection + 3 jours de conservation)

Les plats seront fournis pour uniquement le repas du midi des journées semaine de : lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi. En cas de jour férié un de ces jours là, la collectivité ne fournira pas de repas.

Les plats se présenteront sous une forme de purée ou texture mixée pour les enfants d'un âge de 6 mois à 18 mois (répartie par tranches d'âge 4/6 mois – 7/9 mois – 10/18mois) et sous forme classique pour les enfants d'un âge de + 18 mois.

La fourniture du pain est comprise dans le tarif de la prestation

Le lait 1^{er} âge n'est pas fournie par la collectivité et n'est pas compris dans le prix de la prestation. Le cas échéant il appartiendra donc à la micro-crèche « LA PLEINE LUNE » de se le procurer sans possibilité de demande d'une quelconque prise en charge de par la collectivité.

3.2 – Composition des menus :

- Les menus sont rédigés par la diététicienne de la Cuisine centrale Communautaire en collaboration avec les membres de l'équipe encadrante au même titre que les autres menus équivalents fournis aux autres usagers de ce service de la Communauté Communes des Deux Rives. Ils seront acceptés en l'état par la direction de la micro-crèche « LA PLEINE LUNE » sans possibilité de pouvoir y apporter des modifications.

Repas à texture mixée ou en purée

La composition des menus fournis par la collectivité au titre des enfants des classes d'âge 4/6 mois – 7/9 mois et 10/18 mois est établit sous le format d'une présentation de menu rédigés d'une manière fixe sur cinq semaines, renouvelable sur la base du même contenu, à l'issue de la cinquième semaine

La trame de ces menus est fourni une fois en début de collaboration commerciale, par courriel, à la direction de la crèche La pleine Lune. En cas de perte un nouvel envoi pourra être réalisé.

Repas à texture normale

- La composition des menus fournis par la collectivité au titre des enfants de classe d'âge de + 18 mois, sont rédigés trimestriellement (du premier jour de la rentrée scolaire de chaque période de vacances scolaires jusqu'au dernier jour de la période des vacances scolaires suivante). La composition de ce type de menu est différente d'un trimestre à l'autre en tenant compte de la saisonnalité de certains produits, des contraintes techniques de production des repas et des conditions d'organisation particulières des équipes durant certaines périodes calendaires.

La trame de ces menus hebdomadaires est transmise par courriel, à la direction de la micro-crèche La pleine Lune, 13 à 14 jours précédent le jour de la date limite d'envoi des commandes du nombre des rationnaires.

Plats de substitution

- La collectivité pour des raisons techniques est dans l'incapacité de traiter les obligations en relation avec les allergies alimentaires. En conséquence elle ne fournira aucun plat alternatif en raison de la présence d'un allergène dans un de ses plats, pouvant déclencher une allergie alimentaire diagnostiquée médicalement chez un enfant par un allergologue diplômé. Il appartiendra donc à la micro-crèche de trouver une alternative sans aucune intervention quelconque de la part de la collectivité

- La collectivité ne fourni pas non plus de plats de substitution correspondant à des choix de vie personnel ou culturel, notamment dans le cadre de menu visant à éliminer des plats les matières premières contenant des protéines animales ou viandes en morceaux.

3.2 – Mode de livraison des repas

- Les plats seront livrés en froid positif et conditionnés en barquettes jetables (non réutilisables) thermoscellées, étiquetées avec les mentions réglementaires et compatibles avec une remise en température chaude à 120°C ou micro-ondable
- Les repas seront livrés journalièrement en matinée pour le repas du midi, par les agents de la collectivité en véhicule de livraison réfrigérés en froid positif.

3.3 – Obligations et Responsabilités réglementaires

Contrôles à la livraison des repas et conservation post livraison

- Lors de la livraison des repas conjointement l'agent de la collectivité chargé de la livraison et le représentant de la micro-crèche effectueront ensemble les contrôles nécessaires concernant : les températures de livraison, la bonne intégrité des conditionnements, la conformité de leur étiquetage, les quantités livrées.

L'agent de la collectivité consignera le résultat de ces contrôles sur son cahier de livraison. Il convient à la direction de la micro-crèche de consigner ces mêmes résultats sur les supports de son choix et suivant les méthodes qui lui appartiennent

- La responsabilité de la collectivité ne serait être prise en compte pour tout éventuel incident ou défaillance qui pourraient survenir lors de la conservation des repas après leur livraison et jusqu'à leur consommation

Il appartiendra donc à la direction de la micro-crèche de mettre en œuvre sous sa seule responsabilité tous les moyens techniques et humains nécessaires pour la bonne conservation des plats et leur présentation aux consommateurs dans les meilleures conditions, conformément à la réglementation en vigueur.

Information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans la composition des plats

- Conformément à la réglementation les conditionnements des plats fournis par la collectivité sont étiquetés entre autre avec la liste des allergènes présents dans les plats (en référence uniquement aux 14 allergènes définis dans la loi dite «INCO»). Réglementairement il appartient donc à la direction de la micro-crèche « LA PLEINE LUNE » de porter à l'attention des parents des enfants consommateurs des repas livrés, la notion de présence des ces allergènes dans les plats qu'ils consomment.

Toutefois les équipes de la Cuisine centrale Communautaire fourniront en fin de la semaine précédent le premier jour du menu de la suivante suivante, un tableau indiquant par plats de chacun des menus de la semaine, la présence avérée d'un ou plusieurs de ces 14 allergènes réglementaires. Toutefois au regard de l'obligation réglementaire de la direction de la micro-crèche à informer ses convives sur la présence de un ou plusieurs de ces 14 allergènes, la responsabilité de la collectivité ne serait être retenue en cas de survenue d'une erreur sur ce tableau d'information, et il appartiendra donc en fin, aux équipes de la micro-crèche, de veiller à ce que l'information affichée à la vue des consommateurs, soit en concordance avec les mentions inscrites sur les étiquettes des conditionnements

Information des consommateurs sur l'origine des viandes servies aux menus

- Les équipes de la Cuisine centrale Communautaire fourniront en fin de la semaine précédent le premier jour du menu de la suivante suivante, un tableau indiquant par plats de chacun des menus de la semaine, l'origine des viandes, si ils en contiennent, conformément à la définition qui en est faite dans les différents textes réglementaires. Il appartiendra à la micro-crèche d'afficher ce tableau d'information à la vue de ses consommateurs et la responsabilité de la collectivité ne serait être retenue en cas de non respect de cet affichage.

Fourniture des plats témoins

- La collectivité s'engage à fournir à la micro-crèche un échantillon de chacun des plats confectionnés et livrés par la Cuisine centrale Communautaire, en vue de sa conservation par la micro-crèche en tant que plat témoin. Sont exclus de cette fourniture de plats témoins tous les produits livrés en l'état tel qu'ils ont été élaborés par le fabricant initial et sur lesquels la Cuisine centrale Communautaire n'a exercé aucune transformation (exemple : yaourts, sachet individuels de biscuits, coupelle de compote, etc....). Ces échantillons seront fournis en quantité nécessaire afin d'en conserver un grammage suffisant tel qu'il est défini réglementairement.

Il appartient à la micro-crèche de mettre en œuvre les moyens techniques et humains afin d'en assurer leur conservation dans les bonnes conditions réglementaires

- La fourniture de ces échantillons pour la conservation de plats témoins, ne donnera lieu à aucune facturation de la part de la collectivité.

3.4 – Commande du nombre des repas :

- La micro-crèche s'engage à fournir le nombre de repas directement au service Cuisine centrale Communautaire par voie de courriel au plus tard le mardi de la semaine précédent pour la totalité de ses besoins et l'ensemble des jours de la semaine suivante.

Les équipes de la Cuisine centrale Communautaire fournirons un modèle de bon de commande de repas type, que la direction de la micro-crèche « LA PLEINE LUNE » s'engage à utiliser à chaque commande.

- Au-delà de cette date limite pour la commande initiale des repas, en cas de rajout de rationnaires, seul seront pris en compte les rationnaires dont la demande d'inscription est inférieure à deux jours ouvrables en référence aux jours de consommation demandés

3.5 – Facturation du nombre des repas :

- La facturation sera établie chaque fin de mois, à terme échu, par les services financiers de la collectivité

- En cas d'annulation de repas, seul seront pris en compte les repas pour la période supérieure à deux jours, en référence au jour de la demande d'annulation. En conséquence les repas déjà confectionnés pour une période inférieure à ces deux jours, seront facturés.

Fait à Valence d'Agen en 2 exemplaires,
Le

La Société
« La PLEINE LUNE »

Le Président de la Communauté de
Communes des Deux Rives

Jean Michel BAYLET