

20172192



CCPL

26 JUN 2017

Reçu à la Sous-Préfecture de RIOM

COURRIER ARRIVE

- 5 JUL. 2017

CONVENTION 31/07 au 03/08/2017 - ALSH THURET DE LA COMMUNAUTE DE  
COMMUNES PLAINES LIMAGNE

ENTRE : SARL LE GOURMET FIOLOANT,  
représentée par Didier COUTARD, gérant  
Z.A. de Chamboirat – 03450 EBREUIL

ET : COMMUNAUTE DE COMMUNES PLAINES LIMAGNE,  
représentée par M. le ~~Directeur de l'ALSH Thuret, Fabien BRUN~~ Président, *Éric GOLD*  
158 Grande Rue – 63260 AIGUEPERSE

Agrément C.E.E. de la SARL Le Gourmet Fiolant : FR 03.107.014 CE

Transport des repas :

Le transport des repas est assuré par la société dans un véhicule réfrigéré et conforme aux normes sanitaires.

Horaires de livraison des repas :

Les repas sont livrés prêts à être consommés. L'horaire de livraison reste à définir ensemble.

Conservation des produits :

La société dispose de cellules de refroidissement et de chambres froides afin d'assurer aux produits alimentaires fabriqués ou non une conservation maximum.

La température de conservation des produits froids est de 2° C au maximum.

La température de conservation des produits chauds est de 65° C au minimum.

Les relevés de température sont effectués au départ du laboratoire et consignés sur une feuille journalière avec l'heure de départ. La personne qui réceptionne les repas à la cantine effectue un deuxième relevé de températures, les consigne également sur la feuille journalière avec l'heure d'arrivée et signe cette feuille. A cet instant, la responsabilité de la société Le Gourmet Fiolant est dérogée et la cantine s'engage à respecter les mesures de précaution de conservation des aliments (respect des températures) et à ne pas utiliser les restes de nourriture.

Contrôles :

La société Le Gourmet Fiolant prélève des échantillons des produits livrés à la cantine. Chaque jour, ces prélèvements (environ 100 g de chaque produit) sont stockés dans une boîte qui est gardée une semaine, afin de pouvoir effectuer des analyses si un problème alimentaire survenait et de déterminer ainsi les responsabilités.



.../...

Menus :

La société Le Gourmet Fiolant fournira la liste des menus à la cantine 2 semaines à l'avance afin que la cantine puisse les afficher pour l'information des parents.

Repas bio : Il est convenu entre l'établissement et la société Le Gourmet Fiolant que 2 repas BIO seront fournis deux fois par mois, dans la mesure du possible.

Tarif des repas :

Pour la période du 31 juillet au 03 août, le prix des repas enfants est fixé à 3,62 € H.T. l'unité (3,82 € T.T.C.), avec le pain, et à 4,43 € H.T. l'unité (4,67 € T.T.C.), avec le pain, pour les repas des adultes

Collectivité concernée :

Cette convention est établie pour le portage des repas d'une collectivité, à savoir :

- ❖ Le centre aéré de Thuret pour 50 repas par jour environ, sur la base de 3 repas par semaine (pas de repas le mercredi)

Fait à Ebreuil, en double exemplaire, le 16 juin 2017

M. Didier COUTARD,  
Gérant

~~M. Fabien BRUN,~~  
~~Directeur~~

M. Éric GOLD,  
Président.

S.a.r.l. Le Gourmet Fiolant  
Didier COUTARD - Traiteur  
R.C.S. Cusset 499 343 150  
Z.A. de Chamboirat - 08450 EBREUIL  
Tél. : 04 70 32 53 07 - Fax : 04 70 32 18 17