



Envoyé en préfecture le 17/07/2023

Reçu en préfecture le 17/07/2023

Publié le 17/07/2023

ID : 063-200071199-20230710-CCPL_2023_89-DE

Convention de fourniture de repas livrés pour l'année 2023/2024 – ALSH COMCOM PLAINE LIMAGNE

Entre : SAS Le Gourmet Fiolant dit « Le Prestataire »
Représenté par Didier COUTARD en qualité de Président
ZA de Chamboirat 03450 EBREUIL

Et : COMMUNAUTE DE COMMUNE PLAINE DE LIMAGNE dit « Le Client »
« Accueil de loisirs d'AUBIAT, de RANDAN, de THURET, de MARINGUES et le Pole Ado
BUSSIERES ET PRUNS »
Adresse : COMCOM PLAINE LIMAGNE 158 Grande Rue 63260 AIGUERPERSE
Représentée par : Mr Claude RAYNAUD Président

Objet de la convention :

Réalisation et fourniture de repas à destination de :

- ALSH AUBIAT pour 28 enfants et 3 animateurs par jour environ, sur la base de 5 repas par semaine pour les mercredis et 40 enfants plus 4 animateurs pour les vacances scolaires.
- ALSH RANDAN pour 40 enfants et 4 animateurs par jour environ, sur la base de 5 repas par semaine pour les mercredis et les vacances scolaires.
- ALSH THURET pour 40 enfants et 4 animateurs par jour environ, sur la base de 5 repas par semaine pour les vacances scolaires.
- Pole Ado BUSSIERESS ET PRUNS pour 30 ados et 3 animateurs par jour environ, sur la base de 5 repas par semaine les vacances scolaires.
- ALSH MARINGUES pour 65 repas par jour environ pour les mercredis et 85 repas pour les vacances scolaires, sur la base de 5 repas par semaine.

Durée de la convention :

La présente convention est réalisée pour la période du 01/09/2023 au 31/08/2024 pour les mercredis et vacances scolaires.

Menus : Les repas sont composés d'une entrée, un plat protidique, une garniture d'accompagnement, un fromage ou laitage et un dessert

Repas bio : Conformément à la loi Egalim, il sera servi aux enfants des produits locaux dans la proportion de 80 % dont 20% de produits bio.

Un programme annuel de menus à thème est proposé, aussi un accompagnement sur la réduction des déchets et l'environnement durable peut être mis en œuvre à votre souhait.

Commandes de repas et annulations : Un planning hebdomadaire prévisionnel sera fourni au Prestataire la semaine précédant la prestation, le nombre de repas définitif à servir sera transmis le matin de la consommation entre 9h et 9h30. Toute demande d'annulation au-delà de ce créneau horaire ainsi que les sorties scolaires, les fermetures de classes connues suite à mouvement sociaux etc... non communiquées 48h à l'avance feront l'objet d'une facturation

Transport des repas :

Le transport des repas est assuré par le Prestataire à l'aide de véhicules réfrigérés conformes aux protocoles d'hygiène, de qualité et de sécurité. Ceux-ci font l'objet de contrôles périodiques.

Mode et Horaires de livraison des repas :

Un bon de livraison est édité au quotidien, il comporte le nombre de repas, l'heure et les températures au départ de notre laboratoire

A réception, un agent de la cantine effectue un relevé de température et consigne l'heure d'arrivée ainsi que son émargement

Dès lors, la prestation livrée est sous l'entière responsabilité du Client quant aux conditions de maintien de la chaîne du froid, chaîne du chaud ainsi que les conditions de distribution auprès des consommateurs. Les reliquats de prestation ne peuvent en aucun cas être conservés et/ou être destinés à une utilisation ultérieure.

Les repas sont livrés prêts à être consommés suivant le mode de fourniture choisi par le Client et validé par le Prestataire au regard de sa faisabilité :

Liaison froide.

Les horaires de livraison sont à définir ensemble suivant les impératifs logistiques et organisationnels de chacune des parties, ils seront annexés à la présente.

Règlementations et hygiène :

Le Prestataire est titulaire d'un Agrément C.E.E. identifié sous le numéro suivant :
FR 03.107.014 CE

Qualité et Conservation des produits :

Les fournisseurs et les denrées entrants dans la composition des repas fournis par le Prestataire sont rigoureusement choisis afin de garantir une qualité sanitaire optimale.

Un approvisionnement local est privilégié.

Le Prestataire est soumis aux règles d'hygiène en vigueur et se conforme aux exigences et contrôles réglementaires légaux.

Chaque prestation fait l'objet d'un échantillonnage, conservé dans les locaux du Prestataire à des fins de contrôle.

Gestion des allergies alimentaires :

Au regard du nombre important de denrées susceptibles de contenir des substances allergènes, le Prestataire se réserve le droit en relation avec le Client de prendre en charge ou non la gestion des allergies exclusivement définies par un PAI à jour

Tarif des repas :

Le prix des repas est fixé comme suit :

Repas enfant 5 composants + pain : 4,58 € Prix unitaire HT soit 4,83 € TTC

Repas adulte 5 composants + pain : 5,58€ Prix unitaire HT soit 5,89 € TTC

Fait à Ebreuil, en double exemplaires, le 02/06/2023

M. Didier COUTARD,
Président

M. Claude RAYNAUD
Président

