

CONVENTION

DE PRESTATION DE SERVICE A TITRE ACCESSOIRE ET TEMPORAIRE

PREPARATION DE REPAS A LA MAIRIE DE LAUZERTE DANS LE CARE DU FESTIVAL RME (Rencontres Musicales Européennes)

Entre :

1

L'EHPAD public autonome de LAUZERTE – La Médiévale Argentée, dont le siège social est CHEMIN DE BOUXAC, 82110 LAUZERTE

N° SIRET : 268 200 052 00028

Code APE : 8710 A

Représenté par son directeur, GEORGE Laurent,

Dénommé ci-après l'organisateur, d'une part

Et

LA MAIRIE DE LAUZERTE

5, rue de la Mairie – 82110 LAUZERTE

SIRET N°

Code APE :

Représenté par Monsieur François LE MOING - Maire,

Et

L'ATELIER MUSICAL EUROPEEN de Lauzerte

Mairie Lauzerte, 82110 LAUZERTE

SIRET N°

Code APE :

Représenté par son président, JM. Rodrigues

Dénommé(s) ci-après le bénéficiaire, d'autre part

6

Considérant que l'EHPAD de LAUZERTE dispose d'une organisation, de moyens et de locaux adaptés pour proposer un service de préparation et de livraisons de repas à l'extérieur et aux bénéficiaires de personnes extérieures à l'EHPAD ;

Considérant que l'EHPAD détient l'agrément sanitaire européen FR 82.094.001 CE délivré le 26 mars 2019 par la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations de Tarn et Garonne, pour la production et la livraison de repas ;

Considérant que par cette convention, ce service s'adresse exclusivement aux personnes inscrites dans le cadre des festivités gérées par la Mairie de Lauzerte dans le cadre des RME, pour un maximum de 50 personnes, avec une livraison à la cantine de l'école primaire.

Considérant Le "Paquet hygiène", composé de plusieurs textes législatifs adoptés par l'Union européenne, vise à mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène de l'alimentation humaine et animale et à créer des instruments efficaces pour gérer les alertes, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire ;

Considérant le guide de recommandations nutrition éditée par la Direction des Affaires Juridiques du Ministère de l'Economie et des Finances, GROUPE D'ETUDE DES MARCHES DE RESTAURATION COLLECTIVE ET NUTRITION GEM-RCN Version 2.0 – JUILLET 2015, et notamment ses articles relatifs à la nutrition des adolescents ;

Considérant la demande de la Mairie de Lauzerte dans le cadre des RME sur une prestation en liaison chaude ;

2

Il a été convenu ce qui suit :

Article 1 : Objet et fréquence

L'EHPAD s'engage à fournir au bénéficiaire les repas du midi et du soir du 01 août 2021 jusqu'au 08 août 2021 inclus.

Article 2 : Nombres de repas et commande

Le nombre de repas, dépendant du nombre d'inscrits lors des animations.

Une estimation est tout de même établie :

- base de 35 repas x 8,50 € x 8 jours - (à facturer à la Mairie de Lauzerte)
- 25 salades x 4,50 € x 3 jours (dimanche 1, lundi 2 et mardi 3) - (à facturer à la Mairie de Lauzerte)
- 50 salades x 4,50 € pour l'après-concert du samedi 7 - (à facturer à la Mairie de Lauzerte)
- 50 salades x 6 € pour l'après-concert du dimanche 8 (salade améliorée) - (à facturer à la Mairie de Lauzerte)
- 55 salades simples x 2 € pour le mercredi 4 août au soir (à facturer à l'AME)

Il appartient donc au bénéficiaire d'indiquer par écrit (courrier ou mail avec accusé de réception : responsable cuisine : resp.cuisine@ehpadlauzerte.fr et à son second : cuisine@ehpadlauzerte.fr) le nombre précis de la commande au moins 48 heures à l'avance.

Pour la composition des repas, les régimes spécifiques pourront être pris en charge, en effectuant une demande au moins 7 jours à l'avance, sur prescription médicale de régime et projet d'accueil individualisé.

Sur commande au moins 7 jours à l'avance, les repas sans porc ou halal seront remplacés par des repas végétariens.

Article 3 : Catégories et composition des menus

Les repas livrés sont élaborés et validés par la diététicienne de l'EHPAD en fonction des besoins nutritionnels.

Les repas, qui doivent respecter les normes diététiques et grammages déterminés par les pouvoirs publics, auront la composition suivante

- 1 hors d'œuvre ou une entrée chaude ou un potage individuel
- 1 viande ou poisson ou plat complet
- 1 légume ou féculent
- 1 fromage ou 1 laitage
- 1 dessert

Les menus seront diffusés au bénéficiaire au moins une semaine avant.

Sauf évènements imprévisibles, les menus ne seront pas modifiés.

Article 4 : Qualité et nutrition

L'organisateur dans sa mission de production, en lien avec le bénéficiaire dans le cadre du service, s'engage à respecter les recommandations nutritionnelles (GEM-RCN version 2.0 juillet 2015)

Les fruits et légumes frais seront issus d'une agriculture raisonnée et les fruits seront servis à maturité en privilégiant les produits de saisons.

Les viandes seront de catégories de Label Rouge et race à viande bovine, dans une démarche globale de développement durable avec l'introduction de produits BIO.

L'intégration de produits issus de l'agriculture biologique dans les menus sera réalisée.

Article 5 : Organisation et matériels

Les repas sont servis en liaison chaude, pour une question d'organisation du bénéficiaire et de l'organisateur.

Compte tenu des risques et dans le cadre de la réglementation en vigueur, l'ensemble du processus est tracé, au niveau de la température notamment : la préparation, le refroidissement sont sous la responsabilité de l'EHPAD. La livraison, la réception, la remise en température et le service sont sous la responsabilité des RME.

Les repas sont préparés la veille et/ou le jour même et dans le respect des règles d'hygiène alimentaire, sont positionnés en cellule de refroidissement rapide pour abaisser la température au cœur des aliments de +65°C à +10°C en moins de 2 heures (y compris la durée de manutention).

Les RME récupéreront (avec un véhicule adapté) sur le site de l'EHPAD les repas préparés et stockés dans des conteneurs adéquats.

Déroulé de la prestation :

Environ 35 repas les midis des 01/02/03/04/05/06/07/08 août 2021 (les RME récupéreront les containers isothermes à l'EHPAD entre 12h00 et 12h30).

Entre 25 et 30 repas les soirs des 01/02/03 août 2021 (les RME récupéreront les containers isothermes à l'EHPAD entre 18h00 et 18h20).

Environ 55 repas (simple) pour le soir du 04 août 2021

Environ 50 repas les soirs des 07 et 08 août 2021 avec une livraison par la cuisine de l'EHPAD entre 20h30 et 21h30.

Les températures sont contrôlées au départ (sur le site de l'EHPAD) par les deux parties à la convention et à nouveau contrôlées lors de l'arrivée sur le site de la cantine de l'école primaire.

A compter de la sortie de la cuisine de l'EHPAD, le transfert de responsabilité s'opère (sauf lorsque la cuisine de l'EHPAD livre, le transfert de responsabilité s'opère une fois la livraison effectuée).

Le personnel des RME charge les produits dans le véhicule dédié et se chargera de les stocker en armoire réfrigérée (+3°C). Avant consommation, ils subissent un réchauffement rapide à au moins 63°C à cœur, en moins d'une heure.

Les températures seront ensuite contrôlées au moment du service des repas.

4

Les plats sont rincés immédiatement à la fin du service et rangés dans les containers.

Le personnel des RME rapportera les containers lors de leurs venues pour un nettoyage et un stockage au sein de l'EHPAD.

Article 6 : Prix et règlement

Les prix fixés par repas à compter du 01 août 2021 sont les suivants :

- Repas des midis des 01/02/03/04/05/06/07/08 août 2021 : 8€50 TTC/repas – A facturer à la MAIRIE de Lauzerte.

- Repas des soirs des 01/02/03 août 2021 : 4€50 TTC/repas – A facturer à la MAIRIE de Lauzerte.

- Repas du soir du 04 août 2020 : 2€/repas. – A facturer à l'Association ATELIER MUSICAL EUROPEEN de Lauzerte.

- Repas du soir du 07 août 2020 : 4€50 TTC/repas – A facturer à la MAIRIE de Lauzerte.

- Repas du soir du 08 août 2020 : 6€ TTC/repas – A facturer à la MAIRIE de Lauzerte.

Ces prix seront révisables au 1er janvier de chaque année suivante et est soumis à l'approbation du Conseil d'Administration de l'EHPAD.

Le bénéficiaire recevra un avis des sommes à payer par le trésor public à la fin de la prestation.

Cet avis constitue la facture du service.

Chaque repas commandé sera facturé, qu'il ait effectivement été consommé ou pas.

Le paiement sera à adresser directement au trésor public figurant sur l'avis des sommes à payer.

Article 7 : Hygiène et prévention des (toxi-infections alimentaires collectives) TIAC

Les annexes à la présente convention sont fournies par l'EHPAD, qui en est propriétaire. Le bénéficiaire a la responsabilité de les faire suivre et de faire respecter ces annexes et le contenu de la présente convention aux agents en charge du service, de la livraison et du nettoyage des matériels.

Annexes :

- 1 - instruction générale
- 2 - traçabilité des relevés de températures par les agents en charge du service
- 3 - instruction équipements obligatoires
- 4 - instruction de lavage des mains pour les agents en charge du service
- 5 - instruction des bons réflexes en cas d'infections respiratoires, de coupures, ou autres par les agents en charge du service

Ces annexes, garantissant la prévention des TIAC, sont opposables au bénéficiaire.

L'organisateur s'engage à les appliquer en interne.

Les personnels de chaque structure (EHPAD et des RME) seront régulièrement formés, et fréquemment sensibilisés, aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

5

En cas d'urgence médicale liée à l'alimentation produite par l'organisateur, il est nécessaire de contacter sans délai le 15 et de joindre rapidement la Direction ou les Cuisines de l'EHPAD en appelant le 05.63.95.57.00.

Article 8 : Durée et résiliation

La présente convention démarre au 01/08/2021.

Elle est établie jusqu'au 08/08/2021 inclus.

Elle peut être résiliée de plein droit par l'une ou l'autre des parties, par lettre recommandée avec accusé de réception sous réserve d'un préavis de 3 jours.

Article 9 - Assurance

Les parties à la présente convention s'engagent à souscrire toutes les assurances nécessaires à couvrir d'une manière suffisante par une ou plusieurs compagnies solvables, la responsabilité qu'ils peuvent encourir soit de leur fait, soit à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice des activités concernées par la présente convention.

Article 10 : Révision

La présente convention pourra être revue, le cas échéant, en fonction des besoins, des possibilités et des moyens susceptibles d'être développés par l'organisateur et le bénéficiaire.

Article 11 : Litiges

Les litiges relevant de la présente convention seront prioritairement réglés à l'amiable.
En cas d'impossibilité, le Tribunal compétent sera saisi afin de régler le litige.

Fait à LAUZERTE, le 23/06/2021

Le Directeur de l'EHPAD
La Médiévale Argentée
L. GEORGE

Le Maire de Lauzerte

F. LE MOING

Le responsable musical des RME

J-M. RODRIGUES

