

## CONVENTION

### DE PRESTATION DE SERVICE A TITRE ACCESSOIRE ET TEMPORAIRE

#### PREPARATION ET PORTAGE DE REPAS LA MAIRIE DE LAUZERTE POUR LESECOLES MATERNELLE ET PRIMAIRE

Entre :

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,

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

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 aux écoles maternelle et primaire de Lauzerte, dans le cadre du service d'accueil qu'il propose pour un maximum de 90 personnes,

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 sur une prestation en liaison chaude ;

Il a été convenu ce qui suit :

### **Article 1 : Objet et fréquence**

L'EHPAD s'engage à fournir au bénéficiaire les repas du déjeuner en semaine (sauf les mercredis et périodes de vacances scolaires).

### **Article 2 : Nombres de repas et commande**

Le nombre de repas dépend du nombre d'enfants inscrits auprès de la Mairie de Lauzerte. Compte tenu de cette complexité, le nombre de repas commandés devra impérativement être connu à l'avance pour une question d'organisation et de commandes des produits.

Il appartient donc au bénéficiaire d'indiquer par écrit (courrier ou mail avec accusé de réception au responsable cuisine : [resp.cuisine@ehpadlauzerte.fr](mailto:resp.cuisine@ehpadlauzerte.fr) et à son second : [cuisine@ehpadlauzerte.fr](mailto:cuisine@ehpadlauzerte.fr) ) le nombre précis de la commande au moins 15 jours avant.

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, des repas végétariens peuvent être livrés en substitution pour les enfants ne mangeant pas de viande pour des raisons culturelles, culturelles ou philosophiques.

### **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 événements 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 (si nécessaire) et la livraison ; sous la responsabilité de l'EHPAD et la réception et le service sont sous la responsabilité de la Mairie de Lauzerte.

Les repas sont préparés le jour même et dans le respect des règles d'hygiène alimentaire.

Les repas seront livrés, dans des conteneurs adaptés, par le personnel de l'EHPAD avec un véhicule adapté.

OU ?	HEURE	QUAND ?	QUOI ?
LIVRAISON DES REPAS A L'ECOLE PRIMAIRE ET MATERNELLE	11H45	REPAS DU LUNDI, MARDI, JEUDI et VENDREDI	PORTAGE DES REPAS
RECUPERATION DU MATERIEL A L'ECOLE PRIMAIRE ET MATERNELLE	13H45/ 14h00		RECUPERATION CONTAINERS ISOTHERME + GN

Les températures sont contrôlées à réception par les deux parties à la convention.

A compter de la livraison, le transfert de responsabilité s'opère. Le personnel de la Mairie entrepose les produits. Les températures sont contrôlées au moment du service des repas également.

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

Le personnel de l'EHPAD les récupèrera comme indiqué ci-dessus pour un nettoyage et un stockage au sein de l'EHPAD.

### **Article 6 : Prix et règlement**

Le prix fixé par repas à compter de septembre 2021 est 03,40 € TTC pour les enfants et 3,70 € TTC pour les adultes.

Ces prix seront révisibles au 1er janvier 2022 et sont soumis à l'approbation du Conseil d'Administration de l'EHPAD.

Le bénéficiaire recevra au début de chaque mois un avis des sommes à payer par le trésor public.

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 seront régulièrement formés, et fréquemment sensibilisés, aux bonnes pratiques en hygiène alimentaire et mesures de prévention sanitaires (dont le port du masque et la désinfection des mains).

En cas d'urgence médicale liée à l'alimentation livrée 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/ 09/ 2021.**

Elle est établie pour une période d'un an.

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 trois mois.

### 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 par voie d'avenant, 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 Administratif de Toulouse compétent sera saisi afin de régler le litige.

Fait à LAUZERTE

Le XX/ 07/ 2021

**Le Directeur de l'EHPAD  
La Médiévale Argentée**

**L. GEORGE**

**Le Maire de Lauzerte**

**F. LE MOING**