

CONVENTION DE LIVRAISON DE REPAS

ENTRE :

La Communauté de Communes du Haut-Béarn (CCHB), sise 12 place de Jaca B.P 67 64402 Oloron Sainte Marie, représentée par son Président, Monsieur Bernard UTHURRY, agissant en cette qualité,

D'une part,

ET

..... (nommée bénéficiaire), adresse, représentée par, agissant en cette qualité.

D'autre part,

PREAMBULE

Dans le cadre de sa compétence statutaire facultative, la CCHB assure la livraison des repas en liaison froide pour les enfants (et adultes concernés) sur son territoire.

L'élaboration des menus et la fabrication de repas sont assurées par le GIP « Restauration du Haut-Béarn » (agrément F64.7422.00CE) dont la CCHB est membre fondateur avec le Centre Hospitalier d'Oloron Sainte-Marie.

Les parties se sont rapprochées afin de mettre en place la collecte et la livraison de bacs contenant des repas, aux conditions de la présente convention.

Considérant que le cadre de ces livraisons respecte le principe de spécialité fonctionnelle et territoriale de la compétence de la Communauté de communes, et se réalise conformément à un intérêt public local respectant son objet de service public,

IL A ETE CONVENU CE QUI SUIT :

ARTICLE 1 : OBJET

La présente convention a pour objet de définir les conditions par lesquelles la CCHB assure une prestation de service de livraison de repas en liaison froide pour le compte du bénéficiaire dans le cadre d'accueil de groupes scolaires et de centres de loisirs.

L'organisation du service et la présente convention pourront, en tant que de besoin, être modifiées par avenant d'un commun accord entre les parties, et ce en fonction de l'évolution des besoins respectifs constatés par les parties.

ARTICLE 2 : OBLIGATIONS DE LA CCHB

➤ Livraison des repas en liaison froide

- Contrôler la température du véhicule frigorifique au début et fin de livraison.
- Le bénéficiaire doit être obligatoirement présent pour réceptionner la livraison.
- Lors de la livraison le livreur effectue la prise de température contradictoire d'un plat en présence du bénéficiaire. Les températures sont consignées sur le registre de la CCHB

(une prise de température contradictoire aura été prise également au départ de la livraison).

- S'agissant d'une liaison froide, après refroidissement effectué par la cuisine centrale GIP « Restauration du Haut-Béarn », les plats doivent être conservés à une température comprise entre 0 et 3° avec un seuil de tolérance jusqu'à 7° durant la livraison.
- **Les plats propres** de la veille seront repris lors de la livraison du jour.

➤ Horaires

Les horaires de livraison seront confirmés par la CCHB avant chaque période de prestation avec le bénéficiaire et peuvent faire l'objet d'ajustements en fonction des contraintes logistiques ou organisationnelles.

➤ Respect de la réglementation en matière d'Hygiène et sécurité alimentaire

- Une formation qualifiante et les mises à niveau de la méthode HACCP sont suivies par les agents du service « restauration collective » de la Communauté de Communes. Les agents sont tenus d'en respecter les règles.
- La CCHB s'engage à assurer l'entretien du camion dans le respect de la réglementation d'hygiène en vigueur.

ARTICLE 3: OBLIGATIONS DU BENEFICIAIRE ET TRANSFERT DE RESPONSABILITE

➤ Passation des commandes

Le bénéficiaire s'engage à valider sa commande de livraison de repas au plus tard 5 jours ouvrables avant la première livraison par mail à : restauration.collective@hautbearn.fr

Toute commande pourra être annulée au plus tard la veille de la livraison.

Toute livraison commandée et non annulée dans les conditions ci-dessus sera facturée.

➤ Livraison des plats

Le bénéficiaire s'engage à :

- Désigner au moins une personne à qui la CCHB doit livrer les bacs et donner ses coordonnées.
- Mettre à disposition un chariot à l'entrée de la cuisine afin que le livreur dépose sa livraison pour des raisons de respect des normes d'hygiènes et de sécurité.
- Réceptionner les plats livrés en liaison froide (contrôle du nombre et prise de températures) et les éventuels PAI alimentaires pour les enfants concernés.
- Effectuer une prise de température en présence du livreur à une température comprise entre 0 et 3° avec un seuil de tolérance jusqu'à 7° (mesures contradictoires consignées sur une fiche de contrôle).
- Faire le retour **des plats propres** de la veille.

Dans tous les cas, dès cette mission de livraison accomplie, la responsabilité est transférée **au bénéficiaire**.

➤ Hygiène et sécurité alimentaire

- Afin de garantir l'innocuité des plats, des bonnes pratiques sont à appliquer lors de la réception des repas :
 - ✓ Stockage entre 0 et 3° dès réception des repas,
 - ✓ Remise en température à 63°C en moins d'une heure,
 - ✓ Respect des règles HACCP en vigueur,

ARTICLE 4 : TARIFICATION - FACTURATION - REGLEMENT

Les tarifs de livraison sont votés annuellement par le Conseil Communautaire.

Le tarif est fixé à € TTC par jour et par livraison. Il est valable pour la durée de la présente convention.

Les factures sont établies par le service Restauration Collective et le bénéficiaire par la Trésorerie d'Oloron Sainte-Marie. Les modalités de paiement sont mentionnées sur l'Avis des Sommes A Payer.

ARTICLE 5 : ASSURANCE

Chaque partie déclare avoir souscrit l'ensemble des assurances nécessaires et les maintenir durant toute la validité de la prestation.

ARTICLE 6 : DUREE

La présente convention est conclue pour jours, soit du au
Toute modification substantielle fera l'objet d'un avenant.

Fait à OLORON SAINTE MARIE

Le

En 2 exemplaires,

Pour la CCHB

Le Président

Pour
.....

Bernard UTHURRY

.....