

**CONVENTION ADMINISTRATIVE
PORTANT SUR LES
MODALITES DE RECEPTION ET DE CONTROLE DES REPAS
FOURNIS PAR LA CUISINE CENTRALE**

**L'AN DEUX MILLE VINGT-ET-TROIS
ET LE**

La présente convention est conclue entre :

1/ La Communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée (CCVD)

Dont le siège est situé Ecosite du Val de Drôme, 96 ronde des Alisiers, 26400 EURRE
Prise en la personne de son Président en exercice, M. SERRET, dûment autorisé à
signer la présente convention par délibération du _____ 2023

ET

2/ La commune de _____

Ou le SIVOS de _____

Ou l'association ou autre gestionnaire de la cuisine satellite de _____

Dont le siège est situé _____

Ceci exposé, il a été convenu ce qui suit :

PARAPHES :

(sur toutes les pages)

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION

La CCVD a procédé à la création d'une cuisine centrale intercommunale sur l'Ecosite d'Eurre afin de répondre aux besoins de certaines communes de l'intercommunalité. Il s'agit d'un service mutualisé de confection et de livraison des repas dans les cantines scolaires du territoire. Ce service est principalement rendu au bénéfice des écoliers relevant du territoire de la CCVD.

La présente convention vise à encadrer les modalités de réception et de contrôle des repas, confectionnés en cuisine centrale sur l'Ecosite d'Eurre, qui sont livrés et fournis aux cuisines satellites relevant des communes membres de l'EPCI. La convention vise notamment à déterminer les conditions de responsabilité et de garantie dans le cadre de l'exercice des procédures de réception et de contrôle.

ARTICLE 2 : TERMINOLOGIE

Au titre de la présente convention, les termes employés sont contractuellement définis de la manière suivante :

Cuisine centrale : cuisine relevant de la CCVD, au sein de laquelle sont confectionnés les plats, et qui constitue un service mutualisé au bénéfice de ses communes membres, mais également à d'autres cuisines satellites au besoin du territoire.

Livreur intercommunal : agent relevant de la CCVD et qui procède à la livraison des repas au sein de chaque cuisine satellite

Cuisine satellite : cuisine relevant d'une commune membre ou d'un SIVOS, ou de tout autre structure gestionnaire d'une cuisine satellite, qui bénéficie du service, et qui a donc vocation à recevoir les plats préparés au sein de la cuisine centrale

Plan de Maitrise Sanitaire : Description de la gestion de l'environnement de travail et de la chaîne de production alimentaire, afin de garantir la sécurité sanitaire des repas servis, basée sur une analyse des risques liées aux pratiques d'hygiène et de fabrication au sein d'un établissement

Extrait du « guide pour les petits établissements de restauration collective » Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation

Les obligations et les responsabilités générales des exploitants de restaurants collectifs sont définies par une réglementation européenne couramment appelée « Paquet Hygiène ».

Elle impose notamment à l'exploitant de réfléchir aux pratiques d'hygiène et de fabrication au sein de son établissement, afin de prévenir les risques que celles-ci sont susceptibles de générer.

Cette réflexion est compilée dans un plan de maîtrise sanitaire (PMS), c'est-à-dire un système global décrivant la gestion de l'environnement de travail et de la chaîne de production alimentaire, afin de garantir la sécurité sanitaire des repas servis.

La formalisation d'un PMS écrit n'est pas obligatoire pour les établissements suivants :

- 1. les restaurants satellites se limitant au dressage et au réchauffage des plats reçus,**
- 2. les cuisines sur place servant moins de 1 000 repas par semaine,**
- 3. les cuisines centrales fonctionnant en mode pavillonnaire (plusieurs lieux de consommation sur une même emprise foncière gérée par un unique responsable) servant moins de 1 000 repas par semaine, dès lors que tous les éléments du « guide pour les petits établissements de restauration collective » sont suivies et mises en œuvre dans l'établissement.**

Cependant, l'exploitant d'un restaurant collectif doit pouvoir démontrer que les moyens qu'il met en œuvre pour assurer la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires sont efficaces et que les objectifs réglementaires sont atteints.

ARTICLE 3 : DUREE

La présente convention est conclue pour une durée de 6 exercices scolaires à compter de l'exercice 2023-2024 qui démarre au 1^{er} novembre 2023, et ce de façon analogue à la convention de mutualisation portant sur la création d'un service mutualisé de confection et de livraison de repas à base de produits locaux et bio (cuisine centrale).

Toutefois, en cas de rupture anticipée ou de fin d'adhésion à la convention de mutualisation précitée, la présente convention sera résiliée de plein droit, sans qu'il ne soit nécessaire de le constater par un acte.

ARTICLE 4 : LIVRAISON ET RECEPTION

La livraison est assurée par la CCVD et ses livreurs dans le respect des règles d'hygiène, en application du plan de maîtrise sanitaire (PMS) établi par la communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée (CCVD) accompagnée par un prestataire spécialisé et conformément aux obligations spécifiques réglementaires, faisant l'objet d'un agrément sanitaire européen délivré par la DDPP26.

Le matériel, les équipements et les installations utilisés par les cuisines satellites, dans le cadre de la réception des produits, doivent être constamment maintenus en bon état de propreté et d'entretien par les services compétents. Ils sont utilisés sous la responsabilité exclusive, pleine et entière de la collectivité dont relève la cuisine satellite. La commune ou le SIVOS sont garantes de leurs locaux et équipements et assurent donc la responsabilité de leurs conformités aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

4.1 - MODALITES GENERALES

Par principe, à chaque livraison de repas confectionnés au sein de la cuisine centrale, au bénéfice d'une cuisine satellite, la réception est effectuée par un agent relevant de la cuisine satellite. Le personnel de la commune (ou du SIVOS ou de l'association) vérifie à ce titre la bonne température des plats et les réceptionne au sein de la cuisine satellite. L'agent de la commune ou du SIVOS ou de l'association doit contrôler la conformité qualitative des denrées, en application du plan de maîtrise sanitaire ou de tout autre document afférent aux règles sanitaires.

La livraison est organisée et gérée par la CCVD.

Dès lors que le produit est réceptionné par l'agent de la cuisine satellite, la CCVD ne peut être tenue pour responsable en cas de dommage, détérioration, dégradation, défaut, erreur ou tout autre préjudice résultant de la qualité des produits et des aliments. La personne publique (commune ou SIVOS) ou l'association qui bénéficie du service, et qui a réceptionné un plat, renonce à cet égard à exercer tout recours à l'encontre de la CCVD dans la mesure où la responsabilité juridique de la CCVD s'arrête à la porte de la cuisine satellite. Au préalable une procédure amiable sera engagée en cas de désaccord.

4.2 - MODALITES PARTICULIERES

En signant la présente convention, la commune ou le SIVOS ou l'association donne mandat à la CCVD pour procéder à la réception des plats et des produits, même en l'absence d'un agent relevant de la cuisine satellite au moment de la procédure de réception. La CCVD agit alors au nom et pour le compte de la commune ou du SIVOS compétent.

En cas d'absence d'agent relevant de la commune (ou du SIVOS ou de l'association) au moment de la réception des plats et produits au sein de la cuisine satellite, le livreur intercommunal procède lui-même à la procédure de contrôle et de réception au sein de ladite cuisine. Il se substitue d'office et de plein droit à l'agent de la commune ou à celui du SIVOS ou de l'association.

La réception des plats respecte alors la procédure suivante :

- En toute hypothèse, la CCVD met à disposition de chaque cuisine satellite un équipement pour son livreur intercommunal (blouse + sur-chaussures lavables et tout autre équipement nécessaire) ;
- La cuisine satellite laisse, à disposition du livreur intercommunal, cet équipement à l'entrée de la cuisine ; elle lave une fois par semaine la blouse et les sur-chaussures ;
- Le livreur, une fois équipé, prend la température des plats avec son propre thermomètre qu'il désinfecte avec le désinfectant mis à disposition par la cuisine satellite ; il note la température sur la fiche de suivi ; il vérifie également de façon visuelle les plats qui sont livrés ;
- Si la température est conforme, le livreur dépose les plats dans le réfrigérateur et quitte la cuisine satellite ; si la température n'est pas conforme, il récupère les plats et les ramène en cuisine centrale ; dans ce dernier cas, le repas tampon est servi aux enfants de la cuisine satellite.

La commune, ou le SIVOS, ou l'association reste pleinement et exclusivement responsable notamment en cas d'erreur, dysfonctionnement du matériel, défaut, dégradation ou détérioration résultant d'un produit livré et réceptionné dans la cuisine satellite par le livreur intercommunal, à partir du seuil de la cuisine satellite, et sauf dol de la part de la CCVD, dans la mesure où la responsabilité juridique de la CCVD s'arrête à la porte de la cuisine satellite. En cas de désaccord, une procédure amiable sera engagée au préalable.

ARTICLE 5 : RESILIATION POUR MOTIF D'INTERET GENERAL – CLAUSE EXORBITANTE DU DROIT COMMUN

En cas de motif d'intérêt général lié à la nécessité de modifier le service, et notamment la volonté de modifier les modalités de livraison et de réception, chaque partie signataire a la possibilité de résilier la présente convention administrative en respectant un préavis de 6 mois, et ce par lettre recommandée avec accusé de réception (LRAR).

ARTICLE 6 : RESILIATION POUR FAUTE

En cas d'irrespect de l'une des stipulations énumérées ci-dessus, la présente convention pourra être résiliée de façon unilatérale par la CCVD, et ce sans préavis, par simple lettre recommandée avec accusé de réception (LRAR) notifiée à la commune membre ou au SIVOS ou à l'association.

La présente convention a été établie en deux exemplaires originaux, dont un a été remis à chacune des deux parties signataires.

Fait à EURRE,
le _____ 2023

Pour la CCVD
Le Président

Pour la COMMUNE / Le SIVOS ou l'association