



VILLE DE PLOEMEUR
MORBIHAN

Envoyé en préfecture le 14/12/2016
Reçu en préfecture le 14/12/2016
Affiché le 14 DEC. 2016
ID : 056-215601626-20161212-DB20161209-DE

EXTRAIT DU REGISTRE
DES DELIBERATIONS
DE LA COMMUNE DE PLOEMEUR

Séance Publique du
12 Décembre 2016

**CONVENTION AVEC LA MUTUALITE 29-56 POUR LA FOURNITURE DE REPAS
A L'EHPAD TER ET MER**

Etalent présents :

Ronan LOAS, Teaki DUPONT, Antoine GOYER, David DREGOIRE, Hélène BOLEIS, Patricia QUERO-RUEN, Pascaline ALNO, Claudie LE BIHAN, Patrick GOUELLO, Bernard CLERGEON, Dominique QUINTIN, Pierre-Yves CAINJO, Jean-Luc MADEC, Katherine GIANNI, Isabelle LE RIBLAIR, Anne-Valerie RODRIGUES, Armelle GEGOUSSE, Philippe DONIES, Christelle CAINJO, Daniel LE LORREC, Irène BELLEC, Michel LE MESTRALLAN, Nolwenn DELALEE, Jean-Guillaume GOURLAIN, Thierry LE FLOCH.

Absents excusés avant donné pouvoir :

Serge LECUYER à Ronan LOAS, Martine YVON à Patricia QUERO-RUEN, Yolande ALLANIC à Jean-Guillaume GOURLAIN, Sylvain BRITEL à Daniel LE LORREC.

Absents : Loïc TONNERRE, Michel ROUALO, Dominique SAURAY, Dominique DAUGES.

Secrétaire de séance : Katherine GIANNI

Présents : 25
Pouvoirs : 04
Absents : 04

n°09

DIRECTION DES RESSOURCES

**CONVENTION AVEC LA MUTUALITE 29-56 POUR LA FOURNITURE DE REPAS
A L'EHPAD TER ET MER**

Rapporteur : Antoine GOYER

Le conseil d'administration du Centre Communal d'Action Sociale de Ploemeur s'est prononcé le 13 septembre 2016 pour le transfert d'activité de l'EHPAD TER ET MER à la Mutualité Retraite, à compter du 1^{er} janvier 2017.

Dans un objectif de maintien de la qualité de la prestation de restauration servie à l'EHPAD « Ter et Mer » depuis son ouverture par la cuisine centrale de la ville de Ploemeur, la Mutualité 29-56 a souhaité poursuivre la collaboration pour la fourniture de repas dans le cadre d'une convention de 3 ans. Il est donc proposé au Conseil municipal d'autoriser le Maire à signer la convention entre la Cuisine centrale et la Mutualité 29-56, gestionnaire à compter du 1^{er} janvier 2017 de l'EHPAD « Ter et Mer » selon les modalités précisées dans la convention jointe en annexe.

Vu le Code général des collectivités ;

Vu l'avis de la Commission « Finances, ressources humaines » du vendredi 2 décembre 2016 ;

Vu le rapport présenté en séance du Conseil municipal ;

LE CONSEIL MUNICIPAL, après en avoir délibéré,

- **APPROUVE** la convention présentée,
- **AUTORISE** le Maire à signer la convention entre la cuisine centrale et la Mutualité 29-56 annexée à la présente délibération.

Délibération adoptée à l'UNANIMITE -- 2 ABSTENTIONS (Michel Le Mestrallan, Thierry Le Floch) –

Teaki Dupont et Dominique Quintin ne participent pas au vote.

Le registre dûment signé.

Pour extrait certifié conforme.



Régan LOAS,
Maire

Envoyé en préfecture le 14/12/2016

Reçu en préfecture le 14/12/2016

Affiché le
Annexe 8

14 DEC. 2016

ID : 056-215601626-20161212-DB20161209-DE

CONVENTION pour la fabrication et fourniture de repas pour la restauration collective du foyer Ter et MER de ploemeur

Entre les soussignés :

Monsieur Ronan LOAS, agissant en qualité de Maire de la commune de PLOEMEUR, en vertu de la délibération du Conseil Municipal de la Ville de PLOEMEUR en date du

D'une part

Et la Mutualité 29-56 représentée par

D'autre part

Considérant que la Ville de PLOEMEUR dispose d'une cuisine centrale susceptible de fournir à la Mutualité (EHPAD Ter et Mer) les repas pour la restauration de son foyer-Logement pour personnes âgées

En conséquence, il est convenu ce qui suit:

Article 1 : Objet de la convention

La ville de PLOEMEUR s'engage à assurer la production et la mise à disposition des repas à l'EHPAD Ter et Mer suivant le principe de la liaison froide.

Article 2 : Définition de la prestation

Dispositions relatives aux normes (respect, notamment, des règles suivantes) :

- La directive européenne 93/43 CEE du Conseil du 14 juin 1993, fixant les conditions d'hygiène applicable dans les établissements de restauration collective, rectifiée le 5 septembre 1993
- Règlement CE no852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- Contrôle de traçabilité dans le cadre du règlement CE no178/2002 et notamment les orientations pour sa mise en œuvre (conclusions du comité permanent de la chaîne alimentaire générale)
- Cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de fournitures et de services (décret et circulaire des 27.05.1977 modifiés, édités par les éditions du J.O.- fascicule 2014),
- L'arrêté du 22.03.1993 relatif aux végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi destinés à la consommation humaine.
- « Recommandation relative à la nutrition » n°J5-07 du 04 Mai 2007 du GEMRCN (brochure JO n°5723).
- L'arrêté Ministériel de restauration sociale du 29 septembre 1997

Description de la prestation

La ville de Ploemeur assure la fourniture de repas en bac gastro inox GN1/1 ou barquette polypropylène multi portions pour l'EHPAD Ter et Mer.

Le véhicule réfrigéré de la Ville PLOEMEUR prendra en charge ces repas à la Cuisine Centrale de la Ville de PLOEMEUR le jour de consommation entre 7 heures 30 et 10 heures. Les repas livrés seront stockés par les agents du foyer Ter et Mer en armoire froide réfrigérée à plus trois degrés jusqu'à leur utilisation.

Article 3 : Composition des repas.

Le repas est un moment important pour la personne âgée. A cette fin et à l'exemple des prestations similaires offertes aux établissements ploemeurois, une prestation de qualité doit être offerte tant sur :

- le plan hygiénique :

Tous les soins nécessaires devront être apportés dans la préparation des repas, dans le respect des règlements sanitaires et de la réglementation spécifique en vigueur.

- le plan nutritionnel :

En particulier, il est demandé à la Ville de PLOEMEUR les engagements suivants :

- pas de produits contenant des OGM,
- exigence de traçabilité en amont et en aval.
- emploi de légumes épluchés, coupés mais non précuits,
- emploi de produits labels ou issus de l'agriculture biologique de proximité, notamment pour les viandes, œufs, légumes, volailles.
- emploi favorisé de produits frais (circuit court).
- salades pouvant être de 4ème gamme (sous atmosphère)

- aux produits hachés ou élaborés issus de l'industrie agroalimentaire, seront préférés et cuisinés par le prestataire à partir de denrées alimentaires identifiables clairement.
- équilibre des repas et contrôle sur les fréquences par catégorie d'aliments et de présentation des plats, contrôle notamment des apports lipidiques, calciques, de fer, fibres, vitamines).

La Ville de PLOEMEUR mettra à la disposition de la Mutualité 29-56 les dossiers et rapports des services vétérinaires et de la DDASS.

Repas des personnes âgées en foyer logement

La journée alimentaire des résidents des foyers-logements comprend :

- Petit déjeuner (fournitures pour les petits déjeuners) :

- café ou café au lait, ou thé ou chocolat ou chicoré
- pain ou biscottes
- beurre et confiture

Livraison des denrées sur demandes hebdomadaires et mensuelles.

- Déjeuner

- un hors-d'œuvre
- un plat principal,
- une garniture (dont pomme de terre une fois par semaine)
- un produit laitier (fromage ou au choix yaourt, petits suisses, fromage blanc....)
- un dessert ou fruit.
- pain et ingrédients d'assaisonnement

- Dîner

- un potage qui sera produit sur place (fourniture des denrées)
- un plat allégé ou un laitage (laitage préparé sur place, fourniture de denrées)
- une garniture en alternance avec le déjeuner
- un yaourt ou un dessert
- pain et ingrédients d'assaisonnement

Les menus proposés devront être adaptés (cuisson sans sel, sans graisse, ou plat de substitution) pour les résidents devant suivre un régime sur avis médical

Boissons

- Vin de table en pichet servi au déjeuner et au dîner
- Café au déjeuner (préparé sur place, fourniture des denrées)

Repas de dimanche et fêtes – Menu amélioré par la qualité et la composition des plats.

A Pâques, 1er mai, 8 mai, 14 juillet, 15 août, 1 novembre, 11 novembre et 24 décembre (soir), 25 décembre (midi), 31 décembre (soir) 1er janvier (midi), apéritif prévu.

Réveillon du 24 décembre :

- = 1 entrée
- = 1 plat principal avec garniture
- = salade, fromage
- = dessert

Concertation :

Une commission composée de représentants de la Direction de l'EHPAD Ter et Mer et de la Ville de Ploemeur se réunira au moins tous les trois mois afin d'optimiser la qualité des menus.

Référentiel et poids des portions pour alimentation

- Grammage recommandé 2007 du GEMRCN

Préparation des repas

Les denrées livrées à la demande (hebdomadaire ou mensuelle) pour les goûters ou compléments seront facturés séparément en fin de mois.

Texture des aliments et répartition des mixages

	MIXE LISSE	HACHE FIN	PETITS MORCEAUX
VIANDES	Sur place par le personnel du foyer	Sur place par le personnel du foyer	Sur place par le personnel du foyer
LEGUMES ET FRUITS CRUS	Sur place par le personnel du foyer	Sur place par le personnel du foyer	Sur place par le personnel du foyer
LEGUMES ET FRUITS CUITS	Sur place par le personnel du foyer	Sur place par le personnel du foyer	Sur place par le personnel du foyer

Pour toutes ces textures modifiées la cuisine n'ayant pas actuellement de locaux dédiés, elle ne peut donc pas prendre en charge cette production, elle peut soumettre une solution via la livraison de ces textures par un prestataire privé, à définir si un accord était passé. (par avenant).

Spécificités de l'alimentation

Purée de légumes verts à base de légumes surgelés ou frais pour le BIO
 Pas d'adjonction de sel
 Viande et poisson maigres
 Eviction des allergènes
 Desserts et laitages sans sucre ajouté
 Ensemble des plats pauvres en graisses saturées

Conditionnement

- Pour le logement-foyer TER et MER

Bac Gastro GN1/1 inox ou GN polypropylène multi portion en fonction de la nature du plat

Les barquettes comporteront :

l'étiquetage réglementaire : No d'agrément sanitaire de la cuisine centrale de la ville de PLOEMEUR (ISV/F56/162-801)
 la date de fabrication
 la date limite de consommation
 la température de stockage
 le programme de remise en température
 le nom du plat.

Article 4 : Procédure de réservation des repas

Le menu de la semaine C sera transmis à l'EHPAD Ter et Mer le mercredi de la semaine A pour prévisions. Les prévisions seront de retour à la cuisine centrale de la Ville de PLOEMEUR le mercredi de la semaine B.

Les modifications seront prises en compte la veille du jour de production avant 9h30 par télécopie sur le document faisant apparaître le choix du menu en dehors de ces délais, tout repas commandé et produit sera facturé (Annexe 1 : plan de production)

Contrôles : la Ville de PLOEMEUR sera soumise à des contrôles, tant sur les prestations alimentaires que sur le personnel.

Article 5 : Tarification

La facturation sera mensuelle, sur la base d'un état des repas commandés validé par un représentant de la Mutualité.

La Mutualité s'engage à effectuer le règlement de la facture dès réception et au plus tard 45 jours après sa réception.

Une révision des tarifs pourra intervenir chaque année à compter du 1er janvier 2017 selon les critères définis ci-dessous.

Les prix unitaires retenus sont les suivants pour l'année 2017 sera de : 4,709 € (4,662 € en 2016 soit 1% d'augmentation)

Le montant global de la prestation est établi prévisionnellement à 262 470.60 € H.T.

Les prix ci-dessus sont susceptibles d'être révisés dans le cas où des changements se produiraient dans le régime fiscal de la restauration tant en ce qui concerne la nature des taxes que de l'assiette de ces taxes.

Les prix contractuels seront révisés le 1er janvier de chaque année et pour la première fois le 1er janvier 2017 selon la formule suivante :

$$P = P_0 \left(A \times \frac{l}{l_0} + B \times \frac{l'}{l'_0} + 0,20 \right)$$

dans laquelle :

A = 0,400 et B = 0,400

P = le prix nouveau ajusté

P₀ = le prix forfaitaire de base correspondant à la date de proposition

l₀ = la valeur de l'indice mensuel du prix des repas dans les restaurants à la date de la proposition

l'₀ = la valeur de l'indice mensuel du prix des repas dans les cantines d'entreprises ou d'administrations à la date de la proposition

l et l' = la valeur de ces mêmes indices, correspondant au mois précédant celui de l'ajustement des prix.

(Indices figurant au bulletin mensuel de la statistique de l'INSEE)

a) les mises à jour interviendront annuellement.

b) si la majoration pour la période considérée excède celle qui découle de l'évolution des indices mensuels des prix à la consommation, seule cette dernière sera prise en considération.

c) l'application des nouveaux prix fera l'objet d'un avenant.

Aucune demande de remise à jour de prix ne pourra avoir un effet rétroactif.

En cas de désaccord, la Mutualité pourra résilier sans indemnité la partie non exécutée du marché.

Dans ce même cas, la Ville de PLOEMEUR sera tenue d'assurer le service jusqu'à la désignation d'un nouveau prestataire. Cette désignation devra intervenir au maximum dans les trois mois suivant la date de la dénonciation.

Article 6 : Mesures d'office

En cas de retard dans l'exécution des prestations, la Mutualité aura le droit de pourvoir aux besoins du service, aux risques et périls du prestataire sans mise en demeure préalable.

Article 7 : Grèves

En cas d'arrêt de travail pour faits de grève des salariés de la Ville de PLOEMEUR affectés à la fabrication et la fourniture des repas, le prestataire sera tenu d'exécuter intégralement les prestations de la présente convention.

En cas d'impossibilité pour la Ville de PLOEMEUR d'exécuter les prestations dues selon les moyens agréés par la Mutualité, celle-ci y pourvoira par tous les moyens qu'elle jugera utile, aux frais, risques et périls du prestataire. La durée du marché de substitution sera limitée au terme annuel de la présente convention.

Les sommes dues à ce titre seront recouvrées par la Mutualité par tous les moyens de droit, sauf lorsque leur montant pourra être retenu sur les factures mensuelles restant dues.

ARTICLE 8 : Assurance et responsabilité

La Ville de PLOEMEUR devra souscrire un contrat d'assurance de responsabilité civile afin de garantir la responsabilité qu'elle est susceptible d'encourir en raison des dommages corporels qui pourraient survenir à la suite de la fourniture de repas. Il doit être assuré en responsabilité civile professionnelle notamment pour les risques d'intoxication alimentaire.

En cas de sinistre, le titulaire doit prendre toutes les dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution de la convention.

La Ville de PLOEMEUR devra fournir au client une copie de la police d'assurance responsabilité civile. Elle devra également présenter une attestation délivrée par la compagnie d'assurance justifiant le paiement de la prime.

Toutefois, cette communication n'engage en rien la responsabilité de la commune pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de l'assurance s'avérerait insuffisant.

La Ville de PLOEMEUR devra tenir informée le client de toute modification afférente à son contrat d'assurance (avenant, résiliation, changement de compagnie, garanties...) dans un délai d'un mois à compter de sa signature.

Article 9 : Commission des menus.

Des représentants de la Mutualité et de l'EHPAD Ter et Mer, pourront participer à la réunion de la commission des menus qui se réunit pour analyser les menus (une par trimestre).

Article 10 : Responsabilité

• La cuisine centrale de PLOEMEUR est responsable totalement jusqu'à la prise en charge par l'agent de la mutualité.

Une assistance technique pourra être apportée, sous forme d'informations et d'explications par les techniciens de la restauration municipale de Ploemeur.

• Il appartiendra au personnel de la Mutualité de respecter toutes les règles d'hygiène qui régissent la restauration collective et de remises en températures dans le cadre de la liaison froide.

Article 11 : Durée

La présente convention est consentie et acceptée pour une durée de 3 ans. Elle prendra effet à compter du 1er janvier 2017 jusqu'au 31 décembre 2020.

A l'issue de la période, elle sera reconduite tacitement sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties avec un préavis de six mois pour une durée de 3 ans, soit à partir du 31 décembre 2020.

Article 12 : Suivi de la convention

Pour vérifier et contrôler l'exécution de la présente convention, les deux parties conviennent de mettre en place une commission consultative qui se réunira deux fois par an et plus si nécessaire.

Cette commission sera composée :

- d'Elus municipaux
- de Représentants des usagers de l'EHPAD
- de Représentants de la Mutualité
- de Représentants du personnel de restauration

Cette commission aura en outre pour mission d'étudier toutes mesures nécessaires à la résolution d'éventuelle difficulté dans l'application des engagements de chaque partie.

Article 13 : Règlement des litiges

Au cas où aucun accord amiable ne puisse être trouvé, le tribunal administratif sera compétent.

Article 14 : Divers

Toute modification non prévue dans le cadre de la présente convention, telle que demande de prestation complémentaire ou supplémentaire, changement d'horaires ou de délai, etc., fera l'objet soit d'une facturation particulière, soit d'un avenant à la présente convention en fonction de sa nature et/ou de sa durée.

A Ploemeur, le

Pour la Mutualité 29-56

Pour la ville de Ploemeur