

Envoyé en préfecture le 21/12/2018

Reçu en préfecture le 21/12/2018

Affiché le **21 DEC. 2018**

ID : 056-215601626-20181217-DB20181200-DE



EXTRAIT DU REGISTRE
DES DELIBERATIONS
DE LA COMMUNE DE PLOEMEUR

—
Séance Publique
Lundi 17 décembre 2018
—

CONVENTION DE RESTAURATION AVEC LA MUTUALITE 29-56

Etaient présents :

Ronan LOAS, Serge LECUYER, Antoine GOYER, David DREGOIRE, Hélène BOLEIS, Patricia QUERO-RUEN, Pascaline ALNO, Claudie LE BIHAN, Katherine GIANNI, Jean-Luc MADEC, Martine LIEDOT, Bernard CLERGEON, Armelle GEGOUSSE, Anne-Valérie RODRIGUES, Michel ROUALO, Dominique DAUGES, Dominique QUINTIN, Isabelle LE RIBLAIR, Daniel LE LORREC, Irène BELLEC, Michel LE MESTRALLAN, Yolande ALLANIC, Jean-Guillaume GOURLAIN, Thierry LE FLOCH, Sylvain BRITEL.

Absents excusés avant donné pouvoir :

Patrick GOUELLO à Katherine GIANNI, Pierre-Yves CAINJO à Antoine GOYER, Christelle CAINJO à Hélène BOLEIS, Loïc TONNERRE à Michel ROUALO, Philippe DONIES à Isabelle LE RIBLAIR, Teaki DUPONT à Dominique QUINTIN.

Absents : Dominique SAURAY, Nolwenn DELALEE.

Secrétaire de séance : Pascaline ALNO

Présents : 25
Pouvoirs : 06
Absents : 02

DIRECTION DES RESSOURCES

CONVENTION DE RESTAURATION AVEC LA MUTUALITE 29-56

Rapporteur : Antoine Goyer

Les villes de Ploemeur et de Larmor-Plage sont partenaires depuis 2001 dans le cadre d'une entente intercommunale pour la fourniture de repas de la cuisine centrale de Ploemeur aux écoles, aux établissements de personnes âgées et aux usagers du portage de repas à domicile de la ville de Larmor-Plage.

Cette dernière a décidé par délibération du 21 novembre 2018 le transfert, à compter du 1er janvier 2019, de la gestion des résidences « autonomie » du Phare et de Kerderff à la Mutualité 29-56 nécessitant de revoir la convention en vigueur.

Afin d'assurer une continuité de service et le maintien de la qualité de la prestation servie aux résidents des établissements de Larmor-Plage, la Mutualité 29-56 a souhaité poursuivre la collaboration avec la cuisine centrale de Ploemeur pour la fourniture de repas.

Par ailleurs, depuis le 1^{er} janvier 2017, dans le cadre d'une convention qui court jusqu'en décembre 2019 avec la Mutualité 29-56, gestionnaire de l'établissement, la cuisine centrale de Ploemeur fournit les repas aux résidents de l'EHPAD Ter et Mer à Ploemeur.

Il est proposé en conséquence de formaliser entre la ville de Ploemeur et la Mutualité 29-56 une convention de fournitures de repas intégrant les établissements de personnes âgées de Ter et Mer (Ploemeur), de Kerderff et du Phare (Larmor-Plage) selon les modalités et conditions prévues dans la convention jointe au présent rapport.

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales ;

Vu le rapport présenté en séance du Conseil municipal ;

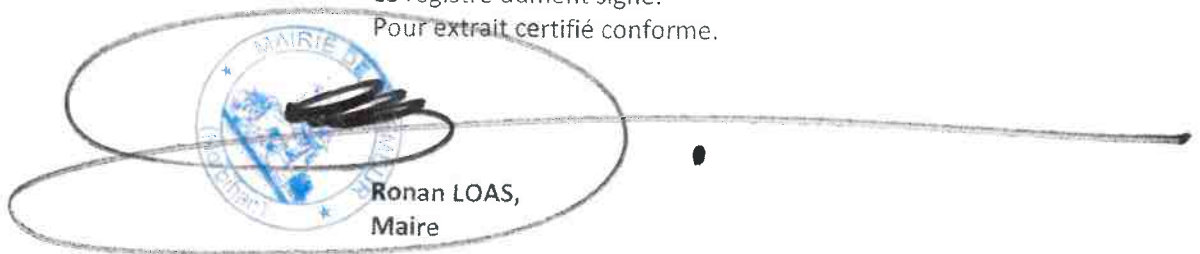
LE CONSEIL MUNICIPAL, après en avoir délibéré :

- **AUTORISE** le Maire à signer la convention entre la ville de Ploemeur et la Mutualité 29-56 annexée à la présente délibération.

Delibération adoptée à l'UNANIMITE

Le registre dûment signé.

Pour extrait certifié conforme.



Ronan LOAS,
Maire

**Convention pour la fabrication et fourniture de repas
collective des établissements de personnes âgées de
de Kerderff et du Phare à Larmor plage**

Envoyé en préfecture le 21/12/2018
Reçu en préfecture le 21/12/2018
Affiché le **21 DEC. 2018**
ID : 056-215601626-20181217-DB20181200-DE

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

Afin d'assurer une continuité de service et le maintien de la qualité de la prestation servie aux résidents des établissements de Larmor-Plage suite au transfert de leur gestion par la commune à la Mutualité 29-56 par délibération du 21 novembre 2018, cette dernière a souhaité poursuivre la collaboration avec la cuisine centrale de Ploemeur pour la fourniture de repas.

La poursuite de ce partenariat s'inscrit par ailleurs dans la continuité de celui engagé, depuis le 1^{er} janvier 2017, avec la Mutualité 29-56, pour la fourniture des repas aux résidents de l'EHPAD Ter et Mer à Ploemeur.

En conséquence, la présente convention de fournitures de repas entre la cuisine centrale de Ploemeur et la Mutualité 29-56 vise à proposer à l'ensemble des établissements de personnes âgées de Ter et Mer (Ploemeur), de Kerderff et du Phare (Larmor-Plage) des prestations homogènes selon les modalités et conditions prévues dans la convention jointe au présent rapport.

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 au Foyer-Logement Ter et Mer, Kerdeff, le Phare 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 (arrêté du 19 janvier 2009),**
- **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 barquette polypropylène multi portions uniquement pour l'ensemble des établissements.

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.

La cuisine assure la livraison des repas uniquement pour l'EHPAD Ter et Mer (Ploemeur).

Les repas à destination des établissements de Larmor Plage sont mis à disposition à la cuisine centrale et pris en charge par le client entre 7h30 et 10h.

Les repas livrés seront stockés par les agents de l'établissement 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 :

- La cuisine centrale de Ploemeur a un numéro d'agrément auprès de la DDPP du Morbihan.
- En matière d'hygiène, l'ensemble du personnel de la cuisine centrale de Ploemeur a suivi une formation et applique la méthode HACCP préconisée par la loi du 29 septembre 1997.
Pour maintenir un niveau de connaissance et d'efficacité, cette formation est renouvelée tous les trois ans
- Des analyses régulières de plat témoin sont réalisées par le laboratoire départemental d'analyses du Morbihan.
- Des prélèvements de surface sont effectués régulièrement et analysés pour valider le plan de nettoyage des locaux.

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.

Sélection des fournisseurs

- Les fournisseurs de denrées alimentaires sont sélectionnés après appel d'offres, prioritairement sur des critères qualitatifs.

- 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 des produits cuisinés par le prestataire à partir de denrées alimentaires clairement identifiables.
- 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 Direction de la Protection des Populations.

Article 4: - Quantité à fournir

Les quantités à fournir annuellement, sur la base de l'année 2017 sont approximativement de :

I. Etablissement d'hébergement de personnes âgées : 60.600 journées alimentaires (soit 121 200 repas) pour les trois établissements d'hébergement confondus.

Journée alimentaire, comprenant : Petit déjeuner - déjeuner - dîner

Repas des personnes âgées en foyer logement

La journée alimentaire des résidents des établissements d'hébergement comprend :

➤ Petit déjeuner (fournitures pour les petits déjeuners)

- café ou café au lait, ou thé ou chocolat ou chicoré
- pain ou biscottes
- croissants ou brioches (le dimanche)
- beurre et confiture

Livraison des denrées sur demandes hebdomadaires et mensuelles.

➤ Déjeuner

- un hors-d'œuvre à choisir parmi 2
- un plat principal ou steak ou jambon ou escalope (steak haché et escalope cuits sur chaque office)
- une garniture à choisir parmi 2 (*dont pomme de terre deux fois par semaine*)
- un produit laitier (*fromage ou au choix yaourt....*)
- un dessert.
- pain et ingrédients d'assaisonnement

➤ Dîner

- un potage (préparé sur place, fourniture des denrées)
- un plat allégé ou un laitage (laitage type riz au lait, semoule, tapioca, blédine préparée 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

➤ Repas des dimanches 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*), 1er janvier (*midi*), apéritif prévu (le choix de celui-ci sera déterminé par la cuisine parmi du grenache, du rivesaltes, martini (6 cl par personne), de la méthode champenoise (1 bouteille pour 6 personnes) avec crème de cassis ou apéritifs sans alcool (jus de pomme bio, jus de raisin pétillant et nectar de fruits).

❖ Réveillon du 24 décembre :

- 1 entrée
- 1 plat principal avec garniture
- salade, fromage
- dessert
- vin bouché (1 bouteille pour 6 personnes)

- ❖ Deux repas à thèmes par foyer dont l'un est le repas avec les familles (*la date sera à déterminer en concertation avec la direction de chaque structure*) – pour ces repas, une partie de la prestation sera réalisée sur place avec intervention d'un cuisinier (*entre 11h00 et 15h30*).

- apéritif (*cocktail avec canapés ou réduction chaudes*)
- 1 entrée
- 1 trou normand
- 1 plat garni
- salade, fromage
- 1 dessert
- vin bouché (1 bouteille pour 6 personnes *de préférence AOC Bordeaux*)
- café

Article 5: – Elaboration des menus

Les menus sont établis pour une période de quatre semaines.

Ces menus répondent aux règles suivantes :

- Équilibre diététique journalier
- Variété hebdomadaire des composants
- Variation saisonnière
- Qualité des produits servant à leur production.
- Les portions servies et les fréquences respectent les recommandations du GEMRCN.
- Le responsable de la cuisine centrale et le chef de production répondront à vos convocations pour participer aux commissions de restauration.
- Pour les personnes âgées, prise en compte des régimes simples (sans sel, sans graisse, sans sucre)

Article 6: - Contrôles

La cuisine centrale est soumise à des contrôles, tant sur les prestations alimentaires que sur le personnel.

Contrôle des prestations alimentaires :

La cuisine centrale, acceptera tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la Mutualité et pratiqué par un laboratoire indépendant. La dépense sera supportée par la cuisine centrale lorsque les résultats seront négatifs (*non conformes aux normes réglementaires*).

La cuisine centrale met à disposition de la Mutualité et à sa demande les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'elle fera effectuer régulièrement sur le site de production au minimum une fois par quinzaine.

Article 7: - DUREE DE LA CONVENTION– RESILIATION

La présente convention est conclue pour un an et prendra effet dès le 1 janvier 2019. A l'issue de cette période elle se renouvellera par tacite reconduction par période d'un an sans limite de durée sauf dénonciation par l'une ou l'autre partie. Elle ne pourra être résiliée qu'après un délai de six mois minimum avant la date d'expiration de chaque période, par lettre recommandée avec accusé de réception.

Article 8: – ETENDUE DE LA PRESTATION

8.1. Transport des produits

La commune de Ploemeur qui dispose du personnel et du véhicule adapté, prendra en charge l'enlèvement et la livraison des repas uniquement pour l'EHPAD Ter et Mer. En cas de modification, un avenant sera passé à la présente convention.

8.2. Lieux de restauration

Les offices des restaurants de la Mutualité sont équipés des moyens nécessaires à la conservation et à la remise en température des repas.

La remise en température et le service seront assurés pour ce qui les concerne par le personnel de la Mutualité.

8.3. Responsabilité

La cuisine centrale de Ploemeur est totalement responsable jusqu'à la prise en charge par l'agent de la Mutualité pour Ter et Mer et jusqu'à la prise en charge des denrées par l'agent de la ville de Larmor-Plage en charge de la livraison pour les établissements d'hébergement de Kerderff et du Phare

- Le service, la remise en état des locaux et du matériel est sous la responsabilité du personnel de la Mutualité Il appartiendra au personnel de la Mutualité de contrôler, respecter toutes les règles d'hygiène qui régissent la restauration collective.
- Stockage dans chaque office, remise en température des plats chauds, contrôle des quantités livrées.
- Une assistance technique pourra être apportée, sous forme d'informations et d'explications, par les techniciens de la restauration municipale de Ploemeur.

Concertation :

Une commission composée de représentants de la Direction de l'EHPAD Ter et Mer, Kerdeff, Le Phare et de la Ville de Ploemeur se réunira tous les trois mois à leur demande afin d'optimiser la qualité des menus.

➤ Préparation des repas

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

➤ 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. (Avenant).

➤ Article 9: Procédure de réservation des repas

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

Les modifications seront prises en compte la veille du jour de production avant 9h30 par mail dans un premier temps sur l'adresse : cuisine.centrale@ploemeur.net sur le document devra apparaître le choix du menu, en dehors de ces délais tout repas commandé et produit sera facturé. (En annexe, le plan de production)

La cuisine de Ploemeur a fait l'acquisition d'un module web afin que la prise des effectifs et les demandes d'approvisionnement des denrées soit fait par chaque établissement et non plus par mail, dans un délai d'environ 6 mois cela devrait être effectif et donc déployé sur chaque site, ceci requiert donc un poste informatique avec connexion internet ou bien un appareil type tablette permettant la saisie via une connexion wifi ou bien une puce 4G.

La mise en place et la formation sera effectuée par la cuisine centrale sans aucun frais pour les établissements.

➤ **Article 10 : 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 30 jours après sa réception.

Le prix unitaire d'un repas retenus est le suivant pour l'année 2019 : 9.05 € pour une journée alimentaire. Le montant global de la prestation est établi prévisionnellement à 550 000 € 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 2020 selon la formule suivante :

$$P = P_0 \left(A \times \frac{I}{I_0} + B \times \frac{I'}{I'_0} + 0,21 \right)$$

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

I₀ = la valeur de l'indice mensuel du prix des repas des services de restauration à la date de la proposition (premier mois de l'année)

I'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

I et I' = 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.

➤ **Article 11**-Mesures d'office- Pénalités

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.

En outre, la Mutualité pourra, si le prestataire ne remplit pas les obligations que lui impose la présente convention, ou s'il les remplit d'une façon inexacte et incomplète, de nature à compromettre les intérêts du service soit :

Appliquer des pénalités :

- de 75 euro par manquement constaté, majoré de 25 %, puis de 50 % et 100 % en cas de récidive dans le mois pour tout manquement constaté lors d'un contrôle prévu à l'article 9

Prononcer la résiliation de la présente convention et passer un marché de substitution avec d'autres prestataires, aux risques et périls du prestataire déchu, après notification à ce dernier par lettre recommandée.

➤ **Article 12** -Grèves – Force majeure

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 sous couvert de sa validation préalable. 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.

Toutefois, en cas de force majeure, la ville de Ploemeur sera libérée de ses obligations contractuelles soit provisoirement, soit définitivement.

➤ **ARTICLE 13** -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.

Envoyé en préfecture le 21/12/2018

Reçu en préfecture le 21/12/2018

Affiché le **21 DEC. 2018**

ID : 056-215601626-20181217-DB20181200-DE

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 14** : Règlement des litiges

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

➤ **Article 15: 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