

CONVENTION DE PRESTATION DE SERVICES

Entre

La Communauté d'agglomération du Grand Cahors dont le siège est situé à l'hôtel administratif Wilson sis 72, rue du Président Wilson 46000 CAHORS, représentée par son Président, Monsieur Jean-Marc VAYSSOUZE-FAURE, agissant en cette qualité en vertu de la délibération du Conseil communautaire en date du 27 avril 2017,
N° SIRET : 20002373700014

Ci-après dénommée le prestataire,

Et

La Fédération Unie des Auberges de Jeunesse (FUAJ)
dont le siège social est situé 27, rue Pajol – 75018 Paris
Représentée par sa Secrétaire Générale, Edith ARNOULT-BRILL
En vertu des pouvoirs qui lui ont été conférés par le Comité Directeur du 28 juin 2016
N° SIRET :

Ci-après dénommée l'utilisateur,

Il est préalablement exposé :

En qualité de maître d'ouvrage, le Grand Cahors réalise un Centre d'Hébergement et d'Accueil International (CHAI) situé avenue André Breton à Cahors, mis à disposition de la FUAJ.

La Communauté d'agglomération est statutairement compétente en matière de «Création et gestion d'une cuisine centrale permettant la production de repas pour les établissements scolaires, les ALSH, les établissements pour personnes âgées, les livraisons à domicile et leur fourniture aux communes et aux CCAS, ainsi que pour le restaurant administratif, le CHAI ou tout autre partenaire public ou parapublic. »

Vu l'arrêté du 21 décembre 2009, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social ;

Vu l'arrêté du 4 juin 2012 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;

Ceci exposé, il est convenu ce qui suit :

➤ **Article 1 – Objet :**

La présente convention de prestation de services a pour objet la fourniture et la livraison de préparations culinaires et de produits alimentaires pour les déjeuners, les dîners servis, éventuellement les pique-niques au Centre d'Hébergement et d'Accueil International (CHAI), situé à Cahors 46000.

Les prestations alimentaires fournies sont destinées à la consommation des usagers du CHAI tous les jours de la semaine y compris les week-ends et les jours fériés.

La présente convention peut faire l'objet d'un recours pour excès de pouvoir devant le Tribunal administratif de Toulouse dans un délai de deux mois à compter de sa publication ou de sa notification.

➤ Article 2 – Prix :

Le prix de référence du repas complet du déjeuner ou du dîner ou pour le panier pique-nique est fixé à 7.50 € net de taxes par convive à compter de l'année 2017 et pour la durée de la présente convention. Dans tous les cas, ce prix est fixé et révisable annuellement par délibération du Conseil communautaire.

La facturation s'effectuera mensuellement en fonction des quantités commandées et ajustées (dans les conditions de l'article 8 de la présente convention). La FUAJ s'engage à régler les sommes dues dans un délai de 30 jours à réception du titre de recettes émis par le Grand Cahors.

➤ Article 3 – Durée/ Résiliation

La durée de la présente convention est fixée à 1 an qui commencera à courir à compter de la date d'ouverture de la FUAJ.

A l'issue de cette période, la convention pourra être renouvelée par accord exprès des parties pour une nouvelle durée de 1 an.

En cas de manquement de l'une ou l'autre des parties à ses obligations, la convention sera résiliée après mise en demeure signifiée au cocontractant par lettre recommandée avec accusé de réception et restée sans effet pendant un mois.

Pour tout motif d'intérêt général, la Communauté d'Agglomération du Grand Cahors se réserve également le droit de résilier de plein droit la convention, après respect d'un préavis d'un mois signifié à la FUAJ par lettre recommandée avec accusé de réception.

➤ Article 4 - Lieu de production :

La production des repas fournis à l'Auberge de jeunesse / CHAI est assurée par l'Unité de Production Culinaire (UPC) de Cahors qui utilisera pour l'exécution de sa mission, les locaux, le matériel et le personnel de la cuisine centrale.

➤ Article 5 – Définition des modalités techniques :

L'Unité de Production culinaire du Grand Cahors est chargée d'assurer de façon régulière et permanente, pendant toute la durée de la présente convention, la fourniture de l'ensemble des approvisionnements nécessaires à l'exécution des prestations « repas ». Les fournitures sont conventionnellement dénommées « prestations alimentaires ».

Ces prestations alimentaires sont conditionnées selon le principe de la liaison froide en barquettes jetables multi-portions ou bacs gastronomes en inox réutilisables et consignés. La livraison des prestations alimentaires s'effectue au moyen de véhicules frigorifiques appartenant au prestataire.

Cette livraison sera assurée depuis l'UPC de Cahors jusqu'à l'office de l'Auberge de jeunesse / CHAI selon les modalités suivantes :

- Livraison du lundi = repas du lundi midi et lundi soir
- Livraison du mardi = repas du mardi midi et mardi soir
- Livraison du mercredi = repas du mercredi midi et mercredi soir
- Livraison du jeudi = repas du jeudi et vendredi midi et soir

- Livraison du vendredi = repas du samedi et dimanche midi et soir

Les horaires de livraison sont prévus entre 7h30 et 9h.

Le prestataire exécutera la prestation définie dans les conditions d'hygiène conformes à la réglementation en vigueur :

- arrêté du 21 décembre 2009 précité,
- arrêté du 4 juin 2012 précité

Dans le cas où les prestations alimentaires livrées deviendraient impropres à la consommation, par exemple en raison d'une panne des installations frigorifiques, le prestataire s'engage, dans la mesure du possible, à fournir une prestation minimum de remplacement pouvant selon le cas être constituée de produits en conserves ou surgelés.

Outre la facturation des prestations alimentaires livrées, les prestations alimentaires de remplacement donneront lieu à une facturation correspondante au même tarif.

Il est précisé que les plats cuisinés livrés par le service restauration du Grand Cahors et réceptionnés par le Directeur de l'Auberge de jeunesse / CHAI ou son représentant sont alors placés sous la responsabilité du CHAI qui demeure seul et entièrement responsable pour les opérations de stockage, de remise en température et de service aux convives de l'Auberge de jeunesse / CHAI.

Les denrées alimentaires remises en température non consommées seront détruites par l'utilisateur. Celles conservées entre 0° à 3°C et non présentées aux convives pourront être consommées dans la limite de la date de consommation mentionnée sur les estampilles sanitaires du prestataire.

Il est fortement recommandé qu'un plateau témoin soit conservé au froid sur le site de traitement final pendant cinq jours après consommation, afin de pouvoir procéder à des analyses éventuelles.

➤ Article 6 – Composition des prestations alimentaires :

La base du repas destinée à l'Auberge de jeunesse/CHAI sera composée de la façon suivante :

Le repas complet du déjeuner ou du dîner :

- 1 entrée
- 1 plat protéique
- 1 garniture (légumes, féculents ou mixte)
- 1 laitage
- 1 dessert
- Le pain

La composition de la prestation sera strictement conforme à celle ci-dessus définie. Néanmoins, en cas de nécessité, en raison notamment de difficultés dans l'approvisionnement, cette composition pourra être modifiée par le prestataire après consultation du Directeur de l'Auberge de jeunesse/CHAI.

➤ Article 7 – Politique nutritionnelle et approvisionnements :

Les prestations alimentaires seront établies et validées par la diététicienne du prestataire. L'ensemble des produits utilisés sera conforme aux qualités et spécifications définies par

La présente convention peut faire l'objet d'un recours pour excès de pouvoir devant le Tribunal administratif de Toulouse dans un délai de deux mois à compter de sa publication ou de sa notification.

famille au sein du GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de la restauration collective et de la nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

Le prestataire s'engage à toujours appliquer la législation en vigueur et donc à adapter en permanence ses modes d'approvisionnement.

➤ **Article 8 – Modalités et périodicités des commandes :**

Les menus sont élaborés mensuellement et seront transmis par mail au gestionnaire du CHAI.

De son côté, l'Auberge de jeunesse/CHAI devra transmettre hebdomadairement les effectifs de commandes de repas par courrier électronique sur la base de documents de liaison élaborés par le service restauration.

Les fréquences seront les suivantes :

- Transmission des précommandes de repas le jeudi avant 10h de la semaine S pour la semaine S+1.

Le réajustement des effectifs pourra être communiqué au plus tard l'avant-veille du repas avant 10h00 et le jeudi avant 14h30 pour le week-end.

Pour les commandes spécifiques de repas (pique-nique ou autres prestations spéciales), il convient de prendre contact directement avec le service restauration du Grand Cahors 15 jours à l'avance.

➤ **Article 9 – Modification :**

Toute modification de l'une ou l'autre des clauses de la présente convention fera l'objet d'un avenant dûment signé par les deux parties.

➤ **Article 10 – Litiges :**

Tout différend lié à l'interprétation ou à l'exécution de la présente convention fera préalablement l'objet d'une tentative de règlement amiable entre les parties avant d'être porté devant le tribunal compétent.

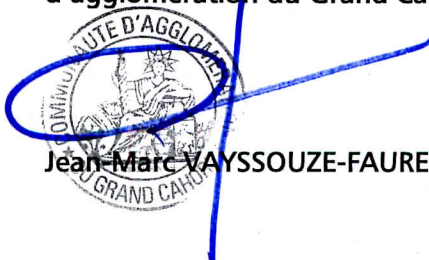
Fait en 3 originaux,
A Cahors, Le 26 MAI 2017

La Secrétaire Générale de la FUAJ



Edith ARNOULT-BRILL

Le Président de la Communauté
d'agglomération du Grand Cahors



Jean-Marc VAYSSOUZE-FAURE