



Cità di  
**Portivechju**



**CCAS PORTIVECHJU**  
Centru Cumunali d'Azzioni Suciali

## **Convention de fourniture de repas en liaison froide entre la Commune et le Centre Communal d'Action Sociale**

« La Commune », sous le n° Siret 212 002 471 00200, (avec un agrément n° FR 2A.247.004 UE,) représentée par le 9<sup>ème</sup> adjoint, Monsieur Vincent GAMBINI, dûment habilité à l'effet des présentes,

Ci-après dénommée « La Commune »  
D'UNE PART,

ET

« Le Centre Communal d'Action Sociale » de Portivechju, domicilié à Hôtel de Ville – Rue Fred SCAMARONI – 20137 PORTO-VECCHIO, représenté par son Président, Monsieur Jean-Christophe ANGELINI, dûment habilité à l'effet des présentes par la délibération du Conseil d'Administration n° 2025/ ...../ en date du octobre 2025;

Ci-après dénommée « le C.C.A.S. »  
D'AUTRE PART,

Ci-après, dénommées les « Parties »,

IL A ÉTÉ CONVENU CE QUI SUIT :

### **Article 1 - OBJET DE LA CONVENTION**

La présente convention a pour objet de confier en exclusivité au prestataire, qui l'accepte, la production de repas individuel par la cuisine municipale sans pain (fabrication et fourniture de repas), suivant le principe de la liaison froide pour le C.C.A.S. à destination de ses bénéficiaires soit de un ou deux repas par semaine qui seront récupérés à la cuisine municipale chaque mercredi.

Toute modification de la présente convention fera l'objet d'un avenant signé des deux Parties.

### **Article 2 - PÉRIMÈTRE D'INTERVENTION**

La cuisine municipale assure :

- ✓ la définition des plans alimentaires et des menus,
- ✓ l'élaboration et le suivi des marchés d'achat de denrées alimentaires, des consommables et des fluides en lien avec la mission assurée,
- ✓ la production de l'ensemble des plats servis et mise en portion individuelle,
- ✓ l'entretien et le renouvellement du matériel et du bâtiment affecté à la production, de manière générale toutes les missions liées à la bonne organisation, gestion et pérennité de la cuisine municipale,
- ✓ la facturation au C.C.A.S..

Le C.C.A.S. assure :

- la récupération des repas commandés et allotis par catégorie (entrée, plat, accompagnement fromage et dessert)
- la distribution aux bénéficiaires de repas,
- le suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire des relevés des températures au moment de la livraison,
- la commande du nombre de repas pour ses bénéficiaires auprès de la cuisine municipale,
- la facturation aux usagers, si besoin.

### **Article 3 - GESTION DU PERSONNEL**

L'ensemble du personnel de fabrication sera regroupé au sein d'un même service, la cuisine municipale, propriété de la Commune de Portivechju.

Le personnel de livraison des repas en liaison froide sera géré par le C.C.A.S..

Dans le cadre du plan de formation, des actions communes pourront être organisées pour maintenir et renforcer les compétences des agents de restauration, y compris le personnel intervenant sur les lieux de restauration. Les frais de formation (frais pédagogiques, de logistique, ...) seront supportés par chaque service pour chacun de ses agents.

Chacune des parties conserve, le cas échéant, la charge et la gestion de ses personnels pour la prestation qu'elle assure.

### **Article 4 - MODALITÉS DE MISE EN ŒUVRE**

1. L'élaboration des menus et les matières premières utilisées

Les menus sont élaborés par la cuisine municipale, conformément aux dispositions en vigueur.

Ils sont élaborés avec l'aide d'une diététicienne, missionnée par la cuisine municipale.

La Commune de Portivechju élabore et pilote les marchés de fourniture de denrées constituant la prestation du repas.

Les menus communiqués indiqueront la composition, les allergènes et origine des viandes.

L'ensemble des procédures d'achat des matières premières respectera la législation en vigueur en matière de commande publique. Les marchés et approvisionnement prévoiront systématiquement l'exclusion de denrées contenant des OGM, dans la mesure du possible.

2. La production des repas

Les menus comprendront 5 composantes :

- 1 hors d'œuvre (les crudités seront accompagnées d'un sachet de sauce),
- 1 protéine : viande & poisson pouvant facilement être réchauffés, œufs, protéines végétales,
- 1 légume et 1 féculent,
- 1 fromage,
- 1 fruit de saison ou un dessert.

Le repas est cuisiné de manière « traditionnelle » avec des produits de qualité (fraîcheur, saisonnalité ...), par des professionnels de la restauration.

### 3. Conditionnement des repas

Les repas sont cuisinés et conditionnés dans la cuisine municipale de Portivechju, dont les caractéristiques techniques répondent aux réglementations en vigueur relatives à la fourniture des repas en liaison froide ou en liaison chaude.

Les repas sont en barquettes individuelles à usage unique, qui seront alloties par catégories (entrée, plat, garniture, fromage et dessert).

Le C.C.A.S. aura en charge la répartition des composantes du menu par bénéficiaire.

Le transport des repas pour les bénéficiaires s'effectue dans un véhicule réfrigéré du C.C.A.S. permettant de maintenir les produits à une température inférieure à +5° maximum.

Le véhicule doit toujours être nettoyé et propre. Le personnel préposé au transport et aux manipulations observe les règles d'hygiène les plus strictes.

Le retrait des repas par le C.C.A.S. à la cuisine municipale doit être effectué le mercredi, l'heure sera à déterminer entre les services.

Chaque livraison est accompagnée d'un bon de livraison permettant d'assurer un contrôle qualitatif et quantitatif des repas. Ce bon de livraison, dressé en double exemplaire, est conjointement signé par le livreur du C.C.A.S. et un représentant de la cuisine municipale.

Le C.C.A.S. assure le déchargement et la manutention des repas jusqu'aux bénéficiaires.

Les conditionnements précisent :

- la nature du plat,
- le numéro d'agrément délivré par la Direction Départementale de la protection des populations,
- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- la température de conservation.

### 4. Les délais de commande des repas

Le nombre de repas commandés à la cuisine municipale doit être communiqué par le C.C.A.S. au plus tard le jeudi précédent la semaine concernée (jeudi en S-I).

Les variations importantes du nombre de convives devront être intégrées. Les périodes de vacances devront être anticipées.

Un ajustement du nombre de repas peut être effectué le lundi avant 15h pour la semaine en cours avec une variation maximum de 5%.

## Article 5 - MODALITÉS DE FONCTIONNEMENT

Les parties n'ont pas de personnalité juridique. Elles ne peuvent prendre de décision formelle. Ce sont les organes délibérants de chacune des Parties qui entérinent les décisions par délibérations afin qu'elles puissent être exécutoires.

Tous les cas de figure non prévus dans la présente convention d'entente devront être étudiés par les cosignataires de l'entente et être entérinés par décisions des organes délibérants de chaque partie afin d'être exécutoires.

## **Article 6 - FACTURATION DU COÛT DES REPAS**

La Commune de Portivechju fixe le tarif des repas fabriqués et la cuisine municipale facture directement aux parties prenantes de l'entente.

La Commune de Portivechju facture 8 € TTC par repas (5 composantes) au C.C.A.S..

Ce prix sera revu annuellement par délibération du Conseil Municipal.

Tout autre changement de tarification en cours d'année devra être délibéré par les assemblées délibérantes respectives.

Les tarifs tiennent compte des coûts de revient, arrêtés au regard du compte d'exploitation de l'année N-1.

Les facturations sont mensuelles et établies sur la base du nombre de repas commandés, au plus tard à J-3, par le C.C.A.S., selon l'article 5 de la présente convention.

## **Article 7 - DURÉE ET RÉSILIATION**

La présente convention est conclue pour une durée de 3 ans.

Elle est reconduite tacitement, pour la même durée.

Elle prend effet à compter du 17 septembre 2025.

La production des repas en liaison froide sera interrompue au mois de Juillet et Août ainsi que pendant les vacances scolaires des fêtes de fin d'année.

Cette convention peut être dénoncée par délibération concordante de ses membres sous réserve de respecter un préavis de 3 mois notifié par lettre recommandée avec accusé de réception.

Toute dénonciation fera l'objet d'un avenant destiné à redéfinir les modalités de répartition des dépenses et les nouveaux tarifs des prestations, le cas échéant.

## **Article 8 - ASSURANCE - RESPONSABILITÉ**

Chacune des Parties justifiera, à la signature de la présente convention, d'une assurance responsabilité civile couvrant l'ensemble de ses activités et les conséquences dommageables liées à son activité.

Le C.C.A.S. prend, dès la signature du bon de retrait, la responsabilité des denrées, conformément à ce qui est exprimé dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2022-430 du 08 juin 2022 susvisée. Toute utilisation des produits issus de la Commune telle que la préparation, la remise en température, la conservation, l'usage et la distribution s'effectuera sous la seule et unique responsabilité du C.C.A.S. qui s'engage à faire respecter l'ensemble des dispositions réglementaires applicables à ces opérations, notamment en matière d'hygiène.

## **Article 9 - COLLABORATION**

Chacune des Parties s'engage à informer l'autre Partie de toute difficulté de quelque ordre qu'elle soit à l'occasion de l'exécution de la présente convention.

Un bilan du partenariat sera établi annuellement entre le C.C.A.S. et la Commune, et notamment un état des lieux de la qualité du don.

## **Article 10 - FORCE MAJEURE**

Si, par suite d'un cas de force majeure, au sens de l'article 1218 du code civil, l'une ou l'autre des Parties était dans l'impossibilité de remplir ses obligations au titre de la présente convention, l'exécution de celle-ci serait suspendue pendant la durée de cette force majeure.

Chaque Partie s'engage à avertir immédiatement l'autre Partie de tout événement de force majeure l'affectant.

Dans l'hypothèse où cet événement perdurerait pour une durée supérieure à un mois, l'autre Partie pourra mettre fin à la présente convention de plein droit et avec effet immédiat.

## **Article 11 - INCESSIBILITÉ**

La présente convention est conclue intuitu personae, elle est incessible et intransmissible sauf accord exprès de la Commune et du C.C.A.S.

## **Article 12 - ATTRIBUTION DE JURIDICTION**

Toutes contestations relatives à la validité, à l'interprétation ou à l'exécution des présentes ou à la résiliation de la présente convention et de leurs suites donneront lieu, préalablement à toute démarche contentieuse, à la recherche d'un règlement amiable par les Parties. Lorsqu'une Partie notifie à l'autre Partie par écrit une contestation et/ou une réclamation, les deux Parties devront se réunir et essayer de trouver une solution amiable au litige qui les oppose.

Cette tentative de trouver un accord amiable devra intervenir au plus tard dans un délai d'un mois à compter de la notification écrite de la contestation et/ou de la réclamation par la Partie plaignante à l'autre Partie.

À défaut de trouver un accord amiable dans les délais impartis, le litige sera porté devant le Tribunal du ressort dont dépend le siège social ou domicile du défendeur.

Fait à Portivechju, le ...../...../2025, en 2 (deux) exemplaires originaux,

Pour la Commune,  
Le 9<sup>ème</sup> Adjoint,

Pour le Centre Communal d'Action Sociale,  
Le Président,

Vincent GAMBINI

Jean-Christophe ANGELINI