



DÉLIBÉRATION DU CONSEIL COMMUNAUTAIRE

Envoyé en préfecture le 04/07/2019

Reçu en préfecture le 04/07/2019

Affiché le

SLOW

ID : 033-243301264-20190702-2019_122-DE

N°2019/122

OBJET : CONVENTIONS DE MUTUALISATION DE RESTAURATION SUR LA PERIODE 2019/2021 POUR LES STRUCTURES PETITE ENFANCE

Nombre de Conseillers Communautaires en exercice : 44

Nombre de Conseillers présents : 34

Nombre de Conseillers présents et représentés : 42

Quorum : 23

Date de convocation : 24 juin 2019

Date d'affichage de la convocation au siège : 24 juin 2019

Le 2 juillet de l'année deux mille dix-neuf à 18h30

à Léognan – Foyer municipal

Le Conseil Communautaire de la Communauté de Communes de Montesquieu, légalement convoqué, s'est réuni sous la présidence de Christian TAMARELLE.

La séance est ouverte

NOM Prénom	Présents*	Excusés, procuration à	NOM Prénom	Présents*	Excusés, procuration à
TAMARELLE Christian (Président)	P		DANNÉ Philippe (Maire)	P	
BURTIN-DAUZAN Nathalie (Maire)	P		DUFRANC Michel (Maire)	P	
BOURGADE Laurence (Maire)	E	M. HEINTZ	FATH Bernard	P	
CONSTANT Daniel (Maire)	E	M. LARRUE	GAZEAU Francis (Maire)	E	M. GACHET
CLAVERIE Dominique (Maire)	P		LEMIRE Jean-André (Maire)	P	
CLÉMENT Bruno (Maire)	P		MAYEUX Yves (Maire)	P	
DARBO Benoît (Maire)	P		BOS Fabrice	P	
TALABOT Martine	P		CHENNA Nadine	P	
BARRÈRE Philippe	P		EYL Muriel	P	
LAGARDE Valérie	P		FOURNIER Catherine	E	Mme CHENNA
BLANQUE Thierry	P		LABASTHE Anne-Marie	P	
CANADA Béatrice	E	M. BLANQUE	MOUCLIER Jean-François	E	M. AULANIER
BALAYE Philippe	P		POLSTER Monique	P	
BOURROUSSE Michèle	P		LACOSTE Benoit	P	
GACHET Christian	P		BROSSIER Jean-Marie	P	
ROUSSELOT Nathalie	P		GERARD Laure	E	M. CHEVALIER
DURAND Félicie	P		CHEVALIER Bernard	P	
LARRUE Dominique	P		HEINTZ Jean-Marc	P	
BETES Françoise	P		BORDELAIS Jean-François	E	Mme BURTIN-DAUZAN
DE MONTESQUIEU Alexandre	P		DEBACHY Maryse	A	
MARTINEZ Corinne	P		KESLER Jean	A	
OHRENSSTEIN-DUFRANC Sylvie	P				
AULANIER Benoist	P				

Le conseil communautaire nomme M. DANNÉ, secrétaire de séance
Le procès-verbal de la réunion du 28 mai 2019 est adopté à l'unanimité.

*** P = Présent / E = Excusé, procuration à. / A = Absent**



DÉLIBÉRATION DU CONSEIL COMMUNAUTAIRE

N°2019/122

OBJET : CONVENTIONS DE MUTUALISATION DE RESTAURATION SUR LA PERIODE 2019/2021 POUR LES STRUCTURES PETITE ENFANCE

Vu l'article L5214-16 du Code Général des Collectivités Territoriales,

Vu les statuts de la Communauté de Communes de Montesquieu et notamment l'article 3-8 « Petite Enfance, enfance, jeunesse »,

Vu la délibération 2009/97 du 30 juin 2009, portant sur le transfert des structures Multi-accueil à la CCM au 1^{er} septembre 2009,

Vu la délibération 2018/104 du 5 juillet 2018 sur le règlement de fonctionnement des structures,

Vu la délibération 2018/103 du 5 juillet 2018, portant sur les avenants et conventions de mutualisation de restauration 2016/2019 pour les structures petite enfance,

Vu l'avis de la Commission Vie locale en date du 23 mai 2019,

Considérant l'avis favorable du bureau,

EXPOSE

Les structures petite enfance gérées par la Communauté de Communes fournissent quotidiennement les repas aux enfants. Ces structures s'inscrivent dans deux types d'organisations pour cette prestation :

1. les repas sont fabriqués sur place, ce qui nécessite une cuisine adaptée et du personnel dédié à cette fonction,
2. les repas sont fabriqués à l'extérieur de l'établissement par une cuisine centrale et sont livrés en liaison chaude ou en liaison froide.

Des conventions de partenariat entre la CCM et les communes précisent les modalités d'organisation de la restauration pour les structures petite enfance de la façon suivante :

- La ville de Léognan fabrique et livre les repas pour les établissements petite enfance situés à Léognan et St Médard d'Eyrans,
- La ville de Martillac fabrique et livre les repas pour l'établissement petite enfance situé à Martillac,
- La ville de Saucats fabrique les repas pour l'établissement petite enfance situé à Saucats.

Des conventions de partenariat précisent les modalités de cette prestation.

Le Conseil Communautaire à l'unanimité :

- Autorise Monsieur le Président à signer les conventions 2019/2021 et tous documents y afférent,
- Charge Monsieur le Président de mener toute action permettant de mettre en œuvre la présente délibération.

Fait à Martillac, le 2 juillet 2019

Le Président de la CCM
Christian TAMARELLE

Document signé électroniquement



CONVENTION DE PRESTATION DE SERVICE 2019/2021
Fabrication et livraison des repas pour la structure multi-accueil
« La Maison des Pitchoun's » de Léognan

ENTRE

La Communauté de Communes de Montesquieu représentée par son Président, **Monsieur Christian TAMARELLE**, dûment habilité à signer cette convention en vertu de la délibération n°2019/122 en date du **2 juillet 2019**,

Et

La Commune de Léognan représentée par son Maire, **Monsieur Laurent BARBAN**, dûment habilité à signer une convention par une délibération du Conseil Municipal en date du **18 février 2016**,

ci-après dénommé l'utilisateur.

Il est convenu ce qui suit :

PRÉAMBULE

Vu l'obligation pour les structures Multi-accueil petite enfance de fournir les repas aux enfants depuis la mise en place de la PSU (Prestation Service Unique),

Il a été décidé de formaliser la convention de mutualisation pour une prestation de service avec la commune de Léognan, dans le respect des protocoles établis selon la réglementation en vigueur et validés par les services de la DDPP (Direction départementale de la Protection des Populations).

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION

La Communauté de Communes de Montesquieu, représentée par Monsieur le Président, a décidé de confier la fabrication et la livraison des repas destinés aux enfants de la structure Multi-accueil «La Maison des Pitchoun's » à la commune de Léognan.

La fourniture des denrées alimentaires fait l'objet d'un marché spécifique contracté par la commune de Léognan.

La commune accepte de prendre en charge la prestation de service de la CCM explicitée ci-dessous dans l'article 3 en mettant en œuvre l'ensemble des moyens (matériels, infrastructures, personnel, denrées) nécessaires à la réalisation de cette prestation.

La prestation de service sera assurée les jours ouvrés, 5 jours par semaine, à l'exception des cinq semaines de fermeture annuelles.

ARTICLE 2 : DURÉE DE LA CONVENTION

La présente convention est conclue pour une durée de **3 ans** soit de **Septembre 2019 au 31 Août 2021**.

Toute modification de la présente convention ou prolongement de la durée de la prestation feront l'objet d'un avenant.

ARTICLE 3 : CONSTITUTION DE LA CONVENTION

- La fabrication des repas pour **des enfants de moins de 3 ans : 25 repas par jour**, sur une base prévisionnelle de 225 jours annuels, réajustée en fonction du nombre de repas réellement commandés,
- L'approvisionnement en goûters : 25 par jour, sur une base prévisionnelle de 225 jours annuels, réajustée en fonction du nombre de goûters réellement commandés par la structure,
- La livraison des repas en liaison chaude et des goûters,
- L'assistance technique dans les missions de suivi de la restauration portant sur :
 - Le suivi de la démarche qualité de production,
 - Le suivi du plan alimentaire,
 - Le suivi du coût de revient défini contractuellement,
 - La commission de restauration périodique.

ARTICLE 4 : LA FABRICATION DES REPAS

La fabrication des repas au profit des enfants de la structure « *La Maison des Pitchoun's* » de la CCM, se fera selon la méthode utilisée par la commune de Léognan.

Le fournisseur de denrées alimentaires de la ville de Léognan est la société API RESTAURATION domiciliée ZI le Phare, 6 Rue Joule 33700 MERIGNAC.

Le grammage arrêté est celui défini dans le plan alimentaire correspondant aux moins de 3 ans du programme national nutrition santé en cours.

La commune de Léognan s'engage à transmettre ou faire transmettre à la CCM, tous les documents relatifs à la fabrication des repas selon les protocoles validés par les services de la DDASS.

ARTICLE 5 : COMMANDE DES REPAS ET DES GOÛTERS

Les moyens formalisés utilisés pour la passation de commandes des repas, seront conjointement définis par la structure « *La Maison des Pitchoun's* » et la commune de Léognan (télécopie, E mail, autre).

Les menus doivent être transmis suffisamment à l'avance pour être, si nécessaire, réadaptés à la restauration des enfants de moins de trois ans.

ARTICLE 6 : TRANSPORT ET LIVRAISON DES REPAS

Le transport et la livraison des repas seront effectués selon le principe de la liaison chaude avec les matériels conformes à la législation en vigueur et à la charge de la Communauté de communes de Montesquieu. La CCM fournira également les containers pour la liaison chaude.

Le transport sera assuré les jours ouvrés (cinq jours par semaine du lundi au vendredi).

La livraison des repas se fera en fin de matinée, **au plus tard pour 10h00 du matin**.

Les modalités de livraison font l'objet d'une note technique jointe à la présente convention, après validation des CHSCT compétents.

ARTICLE 7 : STOCKAGE DES REPAS

Livrés moins d'une heure avant que les repas soient servis, le temps de stockage sera relativement bref. La réception des repas se fera par un personnel désigné par la CCM.

Une annexe à la présente convention précisant les modalités de réception, quantité, température de livraison, observation, etc..., sera conjointement signée par la responsable de la structure multi accueil « *La Maison des Pitchoun's* » ou le personnel technique et par le chauffeur-livreur de la commune (pièce jointe). Chaque partie sera destinataire d'un exemplaire de ce document, qui fera référence.

Un repas témoin de référence sera gardé 7 jours au sein de la Cuisine de fabrication de la commune de Léognan.

ARTICLE 8 : CONTRÔLE EXERCÉ PAR LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE MONTESQUIEU

La CCM a le droit d'exercer son contrôle sur les missions qu'elle a confiées, à la commune de Léognan.

L'accès sera facilité à tout moment par la commune de Léognan à toute personne accréditée par la CCM.

Pendant la durée de la convention, la CCM peut exercer notamment un contrôle portant sur :

- La bonne application des règles d'hygiène (méthode HACCP).
- Les critères quantitatifs et qualitatifs des produits alimentaires bruts, prêts à assembler et prêts à l'emploi.
- Les mesures de sécurité.
- Les renseignements donnés pour l'élaboration des factures.

ARTICLE 9 : COÛT DE LA PRESTATION

Ce coût est constitué par les ressources que procure l'exploitation de la convention de prestation de service.

La commune de Léognan établira le coût de prestation sur la base des tarifs indiqués ci-dessous pour fabriquer et livrer les repas, approvisionner en goûter, en eau de source et en pain la structure multi accueil « *La Maison des Pitchoun's* ».

ARTICLE 10 : MODALITÉS DE RÈGLEMENT

La commune de Léognan s'engage à produire **une facture mensuelle** qui sera transmise au service comptabilité de la CCM et sera jointe au titre de recettes produit par la commune, adressé à la trésorerie.

Cette facture comportera distinctement les lignes suivantes :

Mois de :	Coût unitaire TTC	Nombre commandés par mois	TOTAL
Charges fluctuantes conséquentes à la fabrication d'un repas (personnel, amortissement, fluides...)	1,640 €		
Prestations diverses pour un repas (produits lessiviels, blanchissage...)	0,312 €		
L'achat des denrées alimentaires pour un repas	1,500 €		
S/Total pour un repas	3,452 €		
L'approvisionnement en GOUTER	0,490 €		
Fourniture en PAIN	0,000 €		
Fourniture en EAU de SOURCE (pack de 6 bouteilles),	3,000 €		
Lait infantile	0,870 €		
TOTAL	7,812 €		

Le prix de vente de la charge fluctuante de fabrication d'un repas
Le coût de livraison quotidien de l'ensemble des repas est arrêté à **6,70 € TTC** calculé, en fonction du nombre de livraisons réellement réalisées.

Cette tarification fera l'objet d'un avenant annuel pour adapter les coûts

ARTICLE 11 : COMMISSION MUNICIPALE DE RESTAURATION

La directrice du Multi accueil est invitée à participer à la commission de restauration qui se tient trimestriellement. Une convocation sera adressée dans les délais impartis.

ARTICLE 12 : RÉVISION DU PRIX

Toute modification des prix fera l'objet d'un avenant à la date anniversaire de la renégociation du marché des denrées alimentaires.

ARTICLE 13 : EXCLUSIVITÉ DU SERVICE

Pendant toute sa durée, la présente convention confère à la commune de Léognan le droit exclusif d'assurer les missions définies à l'article 3.

ARTICLE 14 : DÉLAIS ET MODE DE PAIEMENT POUR LA CCM

La CCM s'engage à payer les factures correspondantes aux prestations fournies, par mandat administratif sous 30 jours, à réception de la facture de référence.

ARTICLE 15 : RÈGLEMENT DES LITIGES

En cas de litige, les deux parties s'efforceront de régler à l'amiable toute contestation relative à l'interprétation ou à l'exécution de la présente convention, dans un délai maximum d'un mois. Si aucun accord n'est négocié, le litige sera porté devant le tribunal administratif.

ARTICLE 16 : DÉNONCIATION ET RÉSILIATION

Cette convention peut être dénoncée par l'une ou l'autre des parties par lettre recommandée avec accusé de réception avec un préavis d'un mois.
La convention pourra être résiliée en cas d'inexécution d'une des clauses ci-dessus après mise en demeure restée sans effet dans un délai d'un mois.

Ayant pris connaissance des conditions,

Fait à **Martillac**, le

**Pour la Communauté de communes
De Montesquieu**
Le Président,

Pour la commune de Léognan
Le Maire,

M. Christian TAMARELLE

M. Laurent BARBAN



Annexe n°1 à la convention de restauration : Modalités de livraison des repas

Lieu de livraison : Multi-accueil « La Maison des Pitchoun's » à Léognan.

Jour et heure de livraison :

Du lundi au vendredi **au plus tard à 10h**. Les dates de fermeture sont transmises par email à la cuisine centrale de la Ville de Léognan par la directrice de la crèche.

Matériels utilisés :

- 1 véhicule de livraison (véhicule municipal)
- 1 container chauffant (qui reste dans le véhicule municipal) propriété de la ville de Léognan
- 1 socle à roulettes/chariot (propriété de la CCM)
- 1 container chauffant (qui reste dans la cuisine de l'établissement) propriété de la CCM
- des gastronormes et plats inox propriétés de la CCM

Agents concernés :

- 1 agent municipal
- 1 agent CCM

Déroulement :

- L'agent municipal arrive avec le véhicule et le gare devant la porte de la réserve (zone goudronnée).
- L'agent CCM le rejoint avec le chariot .
- Les deux agents transfèrent le container chaud sur le socle (poids vide 21kg soit plein maximum 30 kg).
- L'agent municipal et l'agent de la CCM poussent le chariot avec le container jusqu'à l'entrée du bâtiment (distance de 50 cm).
- Les deux agents s'associent pour passer le seuil de porte avec le chariot et le container chaud .
- A l'arrivée dans la cuisine, les gastronormes sont sortis du container chaud. L'agent municipal et l'agent CCM contrôlent conjointement la température des aliments. L'agent municipal dépose un à un les gastronormes dans le container chaud de la CCM posé sur le plan de travail de la cuisine.
- Les plats ou les aliments froids (yaourts, fruits, etc...) sont sortis un à un du camion de livraison par l'agent municipal. Celui-ci les transporte un à un jusque dans la cuisine. L'agent municipal et l'agent CCM contrôlent conjointement les températures puis l'agent CCM les range un à un dans le frigo.
- L'agent municipal repart seul avec le chariot et le container chaud vide jusqu'au véhicule. L'agent municipal charge le container vide dans le camion. L'agent CCM repart avec le chariot.



**CONVENTION DE PRESTATION DE SERVICE 2019/2021
Fabrication et livraison des repas pour la structure multi-accueil
« Émile & Zime » de Martillac**

ENTRE

La Communauté de Communes de Montesquieu représentée par son Président, **Monsieur Christian TAMARELLE**, dûment habilité à signer cette convention en vertu de la délibération n°**2019/122 en date du 2 juillet 2019**,

Et

La Commune de Martillac représentée par son Maire, **Monsieur Dominique CLAVERIE**, dûment habilité à signer une convention par une délibération du Conseil Municipal en date du **10 avril 2014**

ci-après dénommé l'utilisateur.

Il est convenu ce qui suit :

PRÉAMBULE

Vu l'obligation pour les structures Multi-accueil petite enfance de fournir les repas aux enfants depuis la mise en place de la PSU (Prestation Service Unique),

Il a été décidé de formaliser la convention de mutualisation pour une prestation de service avec la commune de Léognan, dans le respect des protocoles établis selon la réglementation en vigueur et validés par les services de la DDPP (Direction départementale de la Protection des Populations).

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION

La Communauté de Communes de Montesquieu, représentée par Monsieur le Président, a décidé de confier la fabrication et la livraison des repas destinés aux enfants de la structure Multi-accueil «*Émile & Zime* » à la commune de Martillac.

La fourniture des denrées alimentaires fait l'objet d'un marché spécifique contracté par la commune de Martillac.

La commune accepte de prendre en charge la prestation de service de la CCM explicitée ci-dessous dans l'article 3 en mettant en œuvre l'ensemble des moyens (matériels, infrastructures, personnel, denrées) nécessaires à la réalisation de cette prestation.

La prestation de service sera assurée les jours ouvrés, 5 jours par semaine, à l'exception des cinq semaines de fermeture annuelles.

ARTICLE 2 : DURÉE DE LA CONVENTION

La présente convention est conclue pour une durée de **3 ans** soit de **septembre 2019 à août 2021**.

Toute modification de la présente convention ou prolongement de la durée de la prestation feront l'objet d'un avenant.

ARTICLE 3 : CONSTITUTION DE LA CONVENTION

- La fabrication des repas pour **des enfants de moins de 3 ans : 20 repas par jour**, sur une base prévisionnelle de 225 jours annuels, réajustée en fonction du nombre de repas réellement commandés,
- L'approvisionnement en goûters : **20** par jour, sur une base prévisionnelle de 225 jours annuels, réajustée en fonction du nombre de goûters réellement commandés par la structure,
- La livraison des repas en liaison chaude et des goûters,
- L'assistance technique dans les missions de suivi de la restauration portant sur :
 - Le suivi de la démarche qualité de production,
 - Le suivi du plan alimentaire,
 - Le suivi du coût de revient défini contractuellement,
 - La commission de restauration périodique.

ARTICLE 4 : LA FABRICATION DES REPAS

La fabrication des repas au profit des enfants de la structure « *Émile & Zime* » de la CCM, se fera selon la méthode utilisée par la commune de Martillac.

Le fournisseur de denrées alimentaires de la ville de Martillac est la société API RESTAURATION domiciliée, ZI le Phare, 6 Rue Joule 33700 MERIGNAC.

Le grammage arrêté est celui défini dans le plan alimentaire correspondant au moins de 3 ans du programme national nutrition santé en cours.

La commune de Martillac s'engage à transmettre ou faire transmettre à la CCM, tous les documents relatifs à la fabrication des repas selon les protocoles validés par les services de la DDASS.

ARTICLE 5 : COMMANDE DES REPAS ET DES GOÛTERS

Les moyens formalisés utilisés pour la passation de commandes des repas, seront conjointement définis par la structure « *Émile & Zime* » et la commune de Martillac (télécopie, E mail, autre).

Les menus doivent être transmis suffisamment à l'avance pour être, si nécessaire, réadaptés à la restauration des enfants de moins de trois ans.

ARTICLE 6 : TRANSPORT ET LIVRAISON DES REPAS

Le transport et la livraison des repas seront effectués selon le principe de la liaison chaude avec les matériels conformes à la législation en vigueur et à la charge de la Communauté de communes de Montesquieu. La CCM fournira également les containers pour la liaison chaude.

Le transport sera assuré les jours ouvrés (cinq jours par semaine du lundi au vendredi).

La livraison des repas se fera en fin de matinée, **au plus tard pour 11h00 du matin.**

Les modalités de livraison font l'objet d'une note technique jointe à la présente convention, après validation des CHSCT compétents.

ARTICLE 7 : STOCKAGE DES REPAS

Livrés moins d'une heure avant que les repas soient servis, le temps de stockage sera relativement bref. La réception des repas se fera par un personnel désigné par la CCM.

Une annexe à la présente convention précisant les modalités de réception : quantité, température de livraison, observation, etc..., sera conjointement signée par la responsable de

la structure multi accueil « *Émile & Zime* » ou le personnel technique et par le chauffeur-livreur de la commune (pièce jointe). Chaque partie sera destinée à un document, qui fera référence.

Un repas témoin de référence sera gardé 7 jours au sein de la Cuisine de fabrication de la commune de Martillac et facturé.

ARTICLE 8 : CONTRÔLE EXERCÉ PAR LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE MONTESQUIEU

La CCM a le droit d'exercer son contrôle sur les missions qu'elle a confiées, à la commune de Martillac.

L'accès sera facilité à tout moment par la commune de Martillac à toute personne accréditée par la CCM.

Pendant la durée de la convention, la CCM peut exercer notamment un contrôle portant sur :

- La bonne application des règles d'hygiène (méthode HACCP) ;
- Les critères quantitatifs et qualitatifs des produits alimentaires bruts, prêts à assembler et prêts à l'emploi ;
- Les mesures de sécurité ;
- Les renseignements donnés pour l'élaboration des factures.

ARTICLE 9 : COÛT DE LA PRESTATION

Ce coût est constitué par les ressources que procure l'exploitation de la convention de prestation de service.

La commune de Martillac établira le coût de prestation sur la base des tarifs indiqués ci-dessous pour fabriquer et livrer les repas, approvisionner en goûter, en eau de source et en pain la structure multi accueil « *Émile & Zime* ».

ARTICLE 10 : MODALITÉS DE RÈGLEMENT

La commune de « Martillac » s'engage à produire **une facture mensuelle** qui sera transmise au service comptabilité de la CCM et sera jointe au titre de recettes produit par la commune, adressé à la trésorerie.

Cette facture comportera distinctement les lignes suivantes :

Mois de :	Coût unitaire TTC	Nombre commandés par mois	TOTAL
Charges fluctuantes conséquentes à la fabrication d'un repas (personnel, amortissement, fluides...)	2,250 €		
Prestations diverses pour un repas (produits lessiviels, blanchissage...)	0,110 €		
L'achat des denrées alimentaires pour un repas	1,346 €		
S/Total pour un repas	3,706 €		
L'approvisionnement en GOUTER	0,317 €		
Fourniture en PAIN	1,130 €		
Repas témoin (1/jour livré)	3,706 €		
Fourniture en EAU de SOURCE (pack de 6 bouteilles),	1,700 €		
Lait infantile	0,000 €		
TOTAL	10,559 €		

Le prix de vente de la charge fluctuante de fabrication d'un repas est arrêté à **3,706 € TTC**.

Le coût de livraison quotidien de l'ensemble des repas est arrêté à **10 € TTC** calculé, en fonction du nombre de livraisons réellement réalisées.

Cette tarification fera l'objet d'un avenant annuel pour adapter les coûts

ARTICLE 11 : COMMISSION MUNICIPALE DE RESTAURATION

La directrice du Multi accueil est invitée à participer à la commission de restauration qui se tient trimestriellement. Une convocation sera adressée dans les délais impartis.

ARTICLE 12 : RÉVISION DU PRIX

Toute modification des prix fera l'objet d'un avenant à la date anniversaire de la renégociation du marché des denrées alimentaires.

ARTICLE 13 : EXCLUSIVITÉ DU SERVICE

Pendant toute sa durée, la présente convention confère à la commune de Martillac le droit exclusif d'assurer les missions définies à l'article 3.

ARTICLE 14 : DÉLAIS ET MODE DE PAIEMENT POUR LA CCM

La CCM s'engage à payer les factures correspondantes aux prestations fournies, par mandat administratif sous 30 jours, à réception de la facture de référence.

ARTICLE 15 : RÈGLEMENT DES LITIGES

En cas de litige, les deux parties s'efforceront de régler à l'amiable toute contestation relative à l'interprétation ou à l'exécution de la présente convention, dans un délai maximum d'un mois. Si aucun accord n'est négocié, le litige sera porté devant le tribunal administratif.

ARTICLE 16 : DÉNONCIATION ET RÉSILIATION

Cette convention peut être dénoncée par l'une ou l'autre des parties par lettre recommandée avec accusé de réception avec un préavis d'un mois.

La convention pourra être résiliée en cas d'inexécution d'une des clauses ci-dessus après mise en demeure restée sans effet dans un délai d'un mois.

Ayant pris connaissance des conditions,

Fait à **Martillac**, le

**Pour la Communauté de communes
De Montesquieu**

Le Président,

Pour la commune de Martillac

Le Maire,

M. Christian TAMARELLE

M. Dominique Clavierie



Annexe n°1 à la convention de restauration : Modalités de livraison des repas

Lieu de livraison : Multi-accueil «Emile et Zime » à Martillac.

Jour et heure de livraison :

Du lundi au vendredi à partir de 10h45 et jusqu'**à 11h00 au plus tard**. Les dates de fermeture sont transmises par la directrice de la crèche à la cuisine centrale de la Ville de Martillac lors des « commissions de restauration » qui ont lieu tous les 2 mois.

Matériels utilisés :

- 1 véhicule de livraison (véhicule municipal)
- 1 container réfrigéré (propriété ville de Martillac)
- 1 container chauffant utilisé pour le transport (propriété de la ville de Martillac)
- 1 container chauffant dans la cuisine de l'établissement (propriété de la CCM)
- des gastronomes et plats inox (propriétés de la ville de Martillac)

Agents concernés :

- 1 agent municipal
- 1 agent CCM

Déroulement :

- L'agent municipal arrive avec le véhicule et le gare dans un chemin d'accès situé entre la crèche et la médiathèque municipale. Ce chemin communal est constitué de grave en calcaire. Il accède directement à la cuisine par la porte de service.
- L'agent municipal sort les deux containers du véhicule, les transporte sur 3 mètres et monte 3 marches. Il dépose le container chaud sur la table en inox dans la cuisine et le container froid au sol.
- A l'arrivée dans la cuisine, l'agent CCM sort les gastronomes du container chaud, contrôle la température des aliments puis les dépose dans le container chaud de la CCM posé sur la même table en inox.
- La même opération est effectuée par l'agent CCM pour les plats et les aliments froids. Ils sont ensuite déposés dans le réfrigérateur.
- Les températures sont reportées sur une fiche de traçabilité à destination de la Cuisine Centrale ainsi que sur une 2^e fiche de traçabilité archivée à la crèche.
- L'agent municipal repart avec les deux containers vides et la fiche de traçabilité des températures. Les plats et gastronomes de la veille ont été nettoyés par l'agent CCM. L'agent municipal les transporte un à un jusqu'au camion de livraison afin de les rapporter à la Cuisine Centrale.



Envoyé en préfecture le 04/07/2019

Reçu en préfecture le 04/07/2019

Affiché le

SLOW

ID : 033-243301264-20190702-2019_122-DE

CONVENTION DE PRESTATION DE SERVICE 2019/2021 Fabrication et livraison des repas pour la structure multi-accueil « Pom de Pin' » de Saucats

ENTRE

La Communauté de Communes de Montesquieu représentée par son Président, **Monsieur Christian TAMARELLE**, dûment habilité à signer cette convention en vertu de la délibération n°**2019/122** en date du **2 juillet 2019**,

Et

La commune de Saucats représentée par son Maire, **Monsieur Bruno Clément**, dûment habilité à signer une convention par une délibération du Conseil Municipal en date du **9 avril 2014**,

ci-après dénommé l'utilisateur.

Il est convenu ce qui suit :

PRÉAMBULE

Vu l'obligation pour les structures Multi-accueil petite enfance de fournir les repas aux enfants depuis la mise en place de la PSU (Prestation Service Unique),

Il a été décidé de formaliser la convention de mutualisation pour une prestation de service avec la commune de Saucats, dans le respect des protocoles établis selon la réglementation en vigueur et validés par les services de la DDPP (Direction départementale de la Protection des Populations).

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION

La Communauté de Communes de Montesquieu, représentée par Monsieur le Président, a décidé de confier la fabrication et la livraison des repas destinés aux enfants de la structure Multi-accueil « Pom de Pin' » à la commune de Saucats.

La fourniture des denrées alimentaires fait l'objet d'un marché spécifique contracté par la commune de Saucats .

La commune de Saucats accepte de prendre en charge la prestation de service de la CCM explicitée ci-dessous dans l'article 3 en mettant en œuvre l'ensemble des moyens (matériels, infrastructures, personnel, denrées) nécessaires à la réalisation de cette prestation.

La prestation de service sera assurée les jours ouvrés, 5 jours par semaine, à l'exception des cinq semaines de fermeture annuelles.

ARTICLE 2 : DURÉE DE LA CONVENTION

La présente convention est conclue pour une durée de **3 ans** soit de **Septembre 2019 à Août 2021**.

Toute modification de la présente convention ou prolongement de la durée de la prestation feront l'objet d'un avenant.

ARTICLE 3 : CONSTITUTION DE LA CONVENTION

- La fabrication des repas pour **des enfants de moins de 3 ans : 20 repas par jour**, sur une base prévisionnelle de 225 jours annuels, réajustée en fonction du nombre de repas réellement commandés,
- L'approvisionnement en goûters : **20** par jour, sur une base prévisionnelle de 225 jours annuels, réajustée en fonction du nombre de goûters réellement commandés par la structure,
- La livraison des repas en liaison chaude et des goûters,
- L'assistance technique dans les missions de suivi de la restauration portant sur :
 - Le suivi de la démarche qualité de production,
 - Le suivi du plan alimentaire,
 - Le suivi du coût de revient défini contractuellement,
 - La commission de restauration périodique.

ARTICLE 4 : LA FABRICATION DES REPAS

La fabrication des repas au profit des enfants de la structure « *Pom de Pin'* » de la CCM, se fera selon la méthode utilisée par la commune de Saucats.

Le fournisseur de denrées alimentaires de la commune de Saucats est la société API RESTAURATION domiciliée ZI le Phare, 6 Rue Joule 33700 MERIGNAC.

Le grammage arrêté est celui défini dans le plan alimentaire correspondant au moins de 3 ans du programme national nutrition santé en cours.

La commune de Saucats s'engage à transmettre ou faire transmettre à la CCM, tous les documents relatifs à la fabrication des repas selon les protocoles validés par les services de la DDASS.

ARTICLE 5 : COMMANDE DES REPAS ET DES GOÛTERS

Les moyens formalisés utilisés pour la passation de commandes des repas, seront conjointement définis par la structure « *Pom de Pin'* » et la commune de Saucats (télécopie, E mail, autre).

Les menus doivent être transmis suffisamment à l'avance pour être, si nécessaire, réadaptés à la restauration des enfants de moins de trois ans.

ARTICLE 6 : TRANSPORT ET LIVRAISON DES REPAS

Le transport et la livraison des repas seront effectués selon le principe de la liaison chaude avec les matériels conformes à la législation en vigueur et à la charge de la Communauté de communes de Montesquieu. La CCM fournira également les containers pour la liaison chaude.

Le transport sera assuré les jours ouvrés (cinq jours par semaine du lundi au vendredi).

La livraison des repas se fera en fin de matinée, **au plus tard pour 11h00 du matin.**

Les modalités de livraison font l'objet d'une note technique jointe à la présente convention, après validation des CHSCT compétents.

ARTICLE 7 : STOCKAGE DES REPAS

Livrés moins d'une heure avant que les repas soient servis, le temps de stockage sera relativement bref. La réception des repas se fera par un personnel désigné par la CCM.

Une annexe à la présente convention précisant les modalités de réception : quantité, température de livraison, observation, etc..., sera conjointement signée par la responsable de

la structure multi accueil « Pom de Pin' » ou le personnel technique et par le chauffeur-livreur de la commune (pièce jointe). Chaque partie sera destinée à un document, qui fera référence.

Un repas témoin de référence sera gardé 7 jours au sein de la Cuisine de fabrication de la commune de Saucats.

ARTICLE 8 : CONTRÔLE EXERCÉ PAR LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE MONTESQUIEU

La CCM a le droit d'exercer son contrôle sur les missions qu'elle a confiées, à la commune de Saucats.

L'accès sera facilité à tout moment par la commune de Saucats à toute personne accréditée par la CCM.

Pendant la durée de la convention, la CCM peut exercer notamment un contrôle portant sur :

- La bonne application des règles d'hygiène (méthode HACCP).
- Les critères quantitatifs et qualitatifs des produits alimentaires bruts, prêts à assembler et prêts à l'emploi.
- Les mesures de sécurité.
- Les renseignements donnés pour l'élaboration des factures.

ARTICLE 9 : COÛT DE LA PRESTATION

Ce coût est constitué par les ressources que procure l'exploitation de la convention de prestation de service.

La commune de Saucats établira le coût de prestation sur la base des tarifs indiqués ci-dessous pour fabriquer et livrer les repas, approvisionner en goûter, en eau de source et en pain la structure multi accueil « Pom de Pin' ».

ARTICLE 10 : MODALITÉS DE RÈGLEMENT

La commune de Saucats s'engage à produire **une facture mensuelle** qui sera transmise au service comptabilité de la CCM et sera jointe au titre de recettes produit par la commune, adressé à la trésorerie.

Cette facture comportera distinctement les lignes suivantes :

Mois de :	Coût unitaire TTC	Nombre commandés par mois	TOTAL
Charges fluctuantes conséquentes à la fabrication d'un repas (personnel, amortissement, fluides...)	1,700 €		
Prestations diverses pour un repas (produits lessiviels, blanchissage...)	0,350 €		
L'achat des denrées alimentaires pour un repas	1,440 €		
S/Total pour un repas	3,490 €		
L'approvisionnement en GOUTER	0,750 €		
Fourniture en PAIN	inclus		
Fourniture en EAU de SOURCE (pack de 6 bouteilles),	4,810 €		
Lait infantile	inclus		
TOTAL	9,050 €		

Le prix de vente de la charge fluctuante de fabrication d'un repas est arrêté à **3,49 € TTC**.

Le coût de livraison quotidien de l'ensemble des repas est arrêté en fonction du nombre de livraisons réellement réalisées.

Cette tarification fera l'objet d'un avenant annuel pour adapter les coûts

ARTICLE 11 : COMMISSION MUNICIPALE DE RESTAURATION

La directrice du Multi accueil est invitée à participer à la commission de restauration qui se tient trimestriellement. Une convocation sera adressée dans les délais impartis.

ARTICLE 12 : RÉVISION DU PRIX

Toute modification des prix fera l'objet d'un avenant à la date anniversaire de la renégociation du marché des denrées alimentaires.

ARTICLE 13 : EXCLUSIVITÉ DU SERVICE

Pendant toute sa durée, la présente convention confère à la commune de Saucats le droit exclusif d'assurer les missions définies à l'article 3.

ARTICLE 14 : DÉLAIS ET MODE DE PAIEMENT POUR LA CCM

La CCM s'engage à payer les factures correspondantes aux prestations fournies, par mandat administratif sous 30 jours, à réception de la facture de référence.

ARTICLE 15 : RÈGLEMENT DES LITIGES

En cas de litige, les deux parties s'efforceront de régler à l'amiable toute contestation relative à l'interprétation ou à l'exécution de la présente convention, dans un délai maximum d'un mois. Si aucun accord n'est négocié, le litige sera porté devant le tribunal administratif.

ARTICLE 16 : DÉNONCIATION ET RÉSILIATION

Cette convention peut être dénoncée par l'une ou l'autre des parties par lettre recommandée avec accusé de réception avec un préavis d'un mois.
La convention pourra être résiliée en cas d'inexécution d'une des clauses ci-dessus après mise en demeure restée sans effet dans un délai d'un mois.

Ayant pris connaissance des conditions,

Fait à **Martillac**, le

**Pour la Communauté de communes
De Montesquieu**
Le Président,

Pour la mairie de Saucats
Le Président,

M. Christian TAMARELLE

M. Bruno CLÉMENT



Annexe n°1 à la convention de restauration : Modalités de livraison des repas

Lieu de livraison : Multi-accueil « Pom de Pin » à Saucats.

Jour et heure de livraison :

Du lundi au vendredi autour de **11 heures**. Les dates de fermeture sont transmises lors des commissions de restauration de la Ville de Saucats par la directrice de la crèche.

Matériels utilisés :

- 1 chariot propriété de la CCM
- 1 container chauffant propriété de la CCM
- 1 container froid propriété de la CCM
- des gastronormes et plats inox propriétés de la ville de Saucats

Agents concernés :

- 1 agent municipal
- 1 agent CCM

Déroulement :

- L'agent CCM va à pieds chercher les repas.
- Auparavant, l'agent municipal a chargé les 2 containers avec les plats chauds et froids. Les deux containers sont installés l'un sur l'autre sur un chariot, ils sont maintenus par des sangles. Le container froid est positionné en bas.
- Pour sortir le chariot du restaurant scolaire, l'agent doit tirer le chariot en le soulevant pour franchir un rebord.
- L'agent CCM tire le chariot avec les containers posés l'un sur l'autre et sangles jusqu'à l'entrée du bâtiment (distance de 50 mètres).
- Pour passer le seuil de porte du sas de déchargement, l'agent CCM tourne le chariot, l'agent doit pousser et soulever le chariot (*poids : Chaque container pèse environ à vide 12kgs , avec le poids total de la nourriture il pèse entre 15 et 20 kg, en fonction des jours auxquels il faut ajouter 2 à 3 packs d'un demi litre d'eau toutes les semaines en début d'année. Le chariot pèse environ 15 kg*). Le poids total maximum du chariot est de 55 kg .
- A l'intérieur du Sas, l'agent tourne de nouveau le chariot afin de placer les portes du container dans le sens correct pour l'ouverture.
- L'agent branche le chariot sur la prise qui est dans le sas.
- A l'arrivée dans la cuisine, l'agent CCM contrôle la température des aliments dans les gastronormes. Si besoin, les gastronormes sont sortis du container chaud puis remis dans le container.
- Les plats ou les aliments froids (yaourts, etc...) sont sortis du container froid. L'agent doit s'accroupir pour réaliser cette tâche. L'agent CCM contrôle les températures puis range les aliments un à un dans le réfrigérateur.
- Après le repas, l'agent CCM rince les plats et les gastronormes, les range dans les containers et rapporte le chariot à la porte du restaurant scolaire en empruntant le même chemin qu'à l'aller.
- Le nettoyage des containers est à la charge des agents municipaux, sauf pendant les congés scolaires ou ils sont entretenus par l'agent CCM.



CONVENTION DE PRESTATION DE SERVICE 2019/2021
Fabrication et livraison des repas pour la structure multi-accueil
« Les P'tits Lous » de St Médard d'Eyrans

ENTRE

La Communauté de Communes de Montesquieu représentée par son Président, **Monsieur Christian TAMARELLE**, dûment habilité à signer cette convention en vertu de la délibération n°**2019/122** en date du **2 juillet 2019**,

Et

La Commune de Léognan représentée par son Maire, **Monsieur Laurent BARBAN**, dûment habilité à signer une convention par une délibération du Conseil Municipal en date du **18 février 2016**,

ci-après dénommé l'utilisateur.

Il est convenu ce qui suit :

PRÉAMBULE

Vu l'obligation pour les structures Multi-accueil petite enfance de fournir les repas aux enfants depuis la mise en place de la PSU (Prestation Service Unique),

Il a été décidé de formaliser la convention de mutualisation pour une prestation de service avec la commune de Léognan, dans le respect des protocoles établis selon la réglementation en vigueur et validés par les services de la DDPP (Direction départementale de la Protection des Populations).

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION

La Communauté de Communes de Montesquieu, représentée par Monsieur le Président, a décidé de confier la fabrication et la livraison des repas destinés aux enfants de la structure Multi-accueil « *Les P'tits Lous* » à la commune de Léognan.

La fourniture des denrées alimentaires fait l'objet d'un marché spécifique contracté par la commune de Léognan.

La commune accepte de prendre en charge la prestation de service de la CCM explicitée ci-dessous dans l'article 3 en mettant en œuvre l'ensemble des moyens (matériels, infrastructures, personnel, denrées) nécessaires à la réalisation de cette prestation.

La prestation de service sera assurée les jours ouvrés, 5 jours par semaine, à l'exception des cinq semaines de fermeture annuelles.

ARTICLE 2 : DURÉE DE LA CONVENTION

La présente convention est conclue pour une durée de **3 ans** soit de **septembre 2019 au 31 Août 2021**.

Toute modification de la présente convention ou prolongement de la durée de la prestation feront l'objet d'un avenant.

ARTICLE 3 : CONSTITUTION DE LA CONVENTION

- La fabrication des repas pour **des enfants de moins de 3 ans : 30 repas par jour**, sur une base prévisionnelle de 225 jours annuels, réajustée en fonction du nombre de repas réellement commandés,
- L'approvisionnement en goûters : **30** par jour, sur une base prévisionnelle de 225 jours annuels, réajustée en fonction du nombre de goûters réellement commandés par la structure,
- La livraison des repas en liaison chaude et des goûters,
- L'assistance technique dans les missions de suivi de la restauration portant sur :
 - Le suivi de la démarche qualité de production,
 - Le suivi du plan alimentaire,
 - Le suivi du coût de revient défini contractuellement,
 - La commission de restauration périodique.

ARTICLE 4 : LA FABRICATION DES REPAS

La fabrication des repas au profit des enfants de la structure « *Les P'tits Lous* » de la CCM, se fera selon la méthode utilisée par la commune de Léognan.

Le fournisseur de denrées alimentaires de la ville de Léognan est la société API RESTAURATION domiciliée ZI le Phare, 6 Rue Joule 33700 MERIGNAC.

Le grammage arrêté est celui défini dans le plan alimentaire correspondant au moins de 3 ans du programme national nutrition santé en cours.

La commune de Léognan s'engage à transmettre ou faire transmettre à la CCM, tous les documents relatifs à la fabrication des repas selon les protocoles validés par les services de la DDASS.

ARTICLE 5 : COMMANDE DES REPAS ET DES GOÛTERS

Les moyens formalisés utilisés pour la passation de commandes des repas, seront conjointement définis par la structure « *Les P'tits Lous* » et la commune de Léognan (télécopie, E mail, autre).

Les menus doivent être transmis suffisamment à l'avance pour être, si nécessaire, réadaptés à la restauration des enfants de moins de trois ans.

ARTICLE 6 : TRANSPORT ET LIVRAISON DES REPAS

Le transport et la livraison des repas seront effectués selon le principe de la liaison chaude avec les matériels conformes à la législation en vigueur et à la charge de la Communauté de communes de Montesquieu. La CCM fournira également les containers pour la liaison chaude.

Le transport sera assuré les jours ouvrés (cinq jours par semaine du lundi au vendredi).

La livraison des repas se fera en fin de matinée, **au plus tard pour 10h45 du matin**.

Les modalités de livraison font l'objet d'une note technique jointe à la présente convention, après validation des CHSCT compétents.

ARTICLE 7 : STOCKAGE DES REPAS

Livrés moins d'une heure avant que les repas soient servis, le temps de stockage sera relativement bref. La réception des repas se fera par un personnel désigné par la CCM.

Une annexe à la présente convention précisant les modalités de réception, quantité, température de livraison, observation, etc..., sera conjointement signée par la responsable de la structure multi accueil « Les P'tits Lous » ou le personnel technique et par le chauffeur-livreur de la commune (pièce jointe). Chaque partie sera destinataire d'un exemplaire de ce document, qui fera référence.

Un repas témoin de référence sera gardé 7 jours au sein de la Cuisine de fabrication de la commune de Léognan.

ARTICLE 8 : CONTRÔLE EXERCÉ PAR LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE MONTESQUIEU

La CCM a le droit d'exercer son contrôle sur les missions qu'elle a confiées, à la commune de Léognan.

L'accès sera facilité à tout moment par la commune de Léognan à toute personne accréditée par la CCM.

Pendant la durée de la convention, la CCM peut exercer notamment un contrôle portant sur :

- La bonne application des règles d'hygiène (méthode HACCP).
- Les critères quantitatifs et qualitatifs des produits alimentaires bruts, prêts à assembler et prêts à l'emploi.
- Les mesures de sécurité.
- Les renseignements donnés pour l'élaboration des factures.

ARTICLE 9 : COÛT DE LA PRESTATION

Ce coût est constitué par les ressources que procure l'exploitation de la convention de prestation de service.

La commune de Léognan établira le coût de prestation sur la base des tarifs indiqués ci-dessous pour fabriquer et livrer les repas, approvisionner en goûter, en eau de source et en pain la structure multi accueil « Les P'tits Lous ».

ARTICLE 10 : MODALITÉS DE RÈGLEMENT

La commune de Léognan s'engage à produire **une facture mensuelle** qui sera transmise au service comptabilité de la CCM et sera jointe au titre de recettes produit par la commune, adressé à la trésorerie.

Cette facture comportera distinctement les lignes suivantes :

Mois de :	Coût unitaire TTC	Nombre commandés par mois	TOTAL
Charges fluctuantes conséquentes à la fabrication d'un repas (personnel, amortissement, fluides...)	1,640 €		
Prestations diverses pour un repas (produits lessiviels, blanchissage...)	0,312 €		
L'achat des denrées alimentaires pour un repas	1,500 €		
S/Total pour un repas	3,452 €		
L'approvisionnement en GOUTER	0,490 €		
Fourniture en PAIN	0,000 €		
Fourniture en EAU de SOURCE (pack de 6 bouteilles),	3,000 €		
Lait infantile	0,870 €		
TOTAL	7,812 €		

Le prix de vente de la charge fluctuante de fabrication d'un repas

Le coût de livraison quotidien de l'ensemble des repas est arrêté à **33,50 € TTC** calculé, en fonction du nombre de livraisons réellement réalisées.

Cette tarification fera l'objet d'un avenant annuel pour adapter les coûts

ARTICLE 11 : COMMISSION MUNICIPALE DE RESTAURATION

La directrice du Multi accueil est invitée à participer à la commission de restauration qui se tient trimestriellement. Une convocation sera adressée dans les délais impartis.

ARTICLE 12 : RÉVISION DU PRIX

Toute modification des prix fera l'objet d'un avenant à la date anniversaire de la renégociation du marché des denrées alimentaires.

ARTICLE 13 : EXCLUSIVITÉ DU SERVICE

Pendant toute sa durée, la présente convention confère à la commune de Léognan le droit exclusif d'assurer les missions définies à l'article 3.

ARTICLE 14 : DÉLAIS ET MODE DE PAIEMENT POUR LA CCM

La CCM s'engage à payer les factures correspondantes aux prestations fournies, par mandat administratif sous 30 jours, à réception de la facture de référence.

ARTICLE 15 : RÈGLEMENT DES LITIGES

En cas de litige, les deux parties s'efforceront de régler à l'amiable toute contestation relative à l'interprétation ou à l'exécution de la présente convention, dans un délai maximum d'un mois. Si aucun accord n'est négocié, le litige sera porté devant le tribunal administratif.

ARTICLE 16 : DÉNONCIATION ET RÉSILIATION

Cette convention peut être dénoncée par l'une ou l'autre des parties par lettre recommandée avec accusé de réception avec un préavis d'un mois.

La convention pourra être résiliée en cas d'inexécution d'une des clauses ci-dessus après mise en demeure restée sans effet dans un délai d'un mois.

Ayant pris connaissance des conditions,

Fait à **Martillac**, le

**Pour la Communauté de communes
De Montesquieu**
Le Président,

Pour la commune de Léognan
Le Maire,

M. Christian TAMARELLE

M. Laurent BARBAN



Annexe n°1 à la convention de restauration : Modalités de livraison des repas

Lieu de livraison : Multi-accueil « *Les p'tits Lous* » à Saint Médard d'Eyrans.

Jour et heure de livraison :

Du lundi au vendredi **au plus tard à 10h30**. Les dates de fermeture sont transmises par email à la cuisine centrale de la Ville de Léognan par la directrice de la crèche.

Matériels utilisés :

- 1 véhicule de livraison (véhicule municipal)
- 1 container chauffant (qui reste dans le véhicule municipal) propriété de la ville de Léognan
- 1 chariot élévateur (propriété de la CCM)
- 1 container chauffant (qui reste dans la cuisine de l'établissement) propriété de la CCM
- des gastronormes et plats inox propriétés de la CCM et Léognan

Agents concernés :

- 1 agent municipal
- 1 agent CCM

Déroulement :

- L'agent municipal arrive avec le véhicule et le gare dans la zone de déchargement prévue à cet effet (espace goudronné).
- L'agent CCM le rejoint avec le chariot élévateur.
- L'agent municipal fait glisser, en le tirant, le container chaud contenant les plats chauds (environ 15kg) sur le chariot élévateur.
- L'agent CCM pousse le chariot avec le container jusqu'à l'entrée du bâtiment (distance de 3 mètres à l'extérieur + 10 mètres à l'intérieur)
- Pour passer le seuil de porte (équipé d'un plan incliné), les deux agents s'associent. L'un pousse le chariot pendant que l'autre le tire.
- A l'arrivée dans la cuisine, les gastronormes sont sortis dans du container chaud. L'agent CCM contrôle la température des aliments. L'agent municipal dépose un à un les gastronormes dans le container chaud de la CCM (posé sur un des plans de travail de la cuisine).
- Les plats ou les aliments froids (yaourts, etc...) sont sortis un à un du camion de livraison par l'agent municipal. Celui-ci les transporte un à un jusque dans la cuisine. L'agent CCM contrôle les températures puis les range un à un dans le frigo.
- L'agent municipal repart seul avec le chariot et le container chaud vide. Les plats et gastronormes de la veille ont été nettoyés par l'agent CCM. L'agent municipal les transporte tous ensemble jusqu'au camion de livraison. Si les plats sont nombreux, l'agent CCM peut participer à leur transport.