



## CONTRAT DE RESTAURATION

Entre les soussignés :

**Mairie de SUSVILLE**

18, Nantizon

**38350 Susville**

**Et**

**SARL GUILLAUD Traiteur**

2110 Chemin de la voie ferrée

BP65

**38261 La Cote Saint André Cedex**

**Tel : 04 74 20 32 78 Fax : 04 74 20 49 83**

**N° AGREMENT SERVICE VETERINAIRES / F38-130-005 CE**

ci-après dénommé **le fournisseur.**



## Article 1 – Objet du contrat

Le présent contrat a pour objet **la fourniture de repas en liaison froide pour la cantine scolaire de la commune.**

## Article 2 - Livraison

La livraison sera effectuée la veille du jour de consommation sur le site de livraison :

- Ecole du Villaret, 53 route des maquisards, 38 350 SUSVILLE

Des clés seront mises à la disposition du prestataire en cas de nécessité afin de lui faciliter la livraison très tôt le matin.

Le nombre de repas à livrer sera communiqué au prestataire la veille du jour de livraison avant 10h00 au plus tard, par téléphone, mail ou télécopie.

Au préalable un prévisionnel indicatif sera communiqué au prestataire une semaine auparavant, par téléphone, mail ou télécopie.

## Article 3 - Conditionnement et Grammage

Les repas seront préparés et conditionnés sur la cuisine centrale de l'Entreprise Guillaud Traiteur située à La Côte St André (38).

Ils comprendront tous un entrée, un plat protidique, un accompagnement, un fromage, un dessert et le pain frais du jour.

Les condiments du type sel, vinaigrette, sucre en poudre... seront fournis par le prestataire à la demande du client, **à la commande.**

Le grammage de chacune des composantes sera égal ou supérieur au G.E.M.R.C.N (Groupement d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition).



#### **Article 4 - Elaboration des menus**

Les menus sont élaborés par une Diététicienne Diplômée, de l'Entreprise Guillaud Traiteur selon les règles essentielles de l'équilibre alimentaire.

Les menus seront transmis au client 3 semaines auparavant.

#### **Article 5 - Recommandations**

##### Générales :

L'entreprise Guillaud Traiteur s'engage à préparer des repas simples cuisinés de manière traditionnelle par des cuisiniers diplômés.

De privilégier au maximum les produits frais de saison.

**De se fournir aussi souvent que possible chez des producteurs locaux, au moins quatre fois par mois.**

**D'offrir au moins 5 repas bio (sans surcoût pour le client) par an, comprenant des composantes bio, ainsi qu'une composante bio tous les mois.**

**De servir des gratins gratinés en barquette aluminium.**

**De proposer des Pâtisseries Maison à raison d'au moins deux services par mois.**

##### Particulières :

L'entreprise Guillaud Traiteur s'engage à ne servir que :

De la viande de Bœuf, proposée hachée, Française (née, élevée et abattue en France)

**De la viande de Bœuf et de Veau proposée en morceaux, uniquement Rhône-Alpine (née, élevée, abattue et transformée en Rhône-Alpes).**



## **Article 6 - Sécurité Alimentaire**

Toutes les garanties alimentaires seront prises par l'Entreprise Guillaud Traiteur auprès de ses fournisseurs.

Les denrées alimentaires contenant des dérivés du maïs, du soja ou autre produits génétiquement modifiés seront exclues de la fabrication de nos plats.

## **Article 7 – Menus spécifiques**

L'Entreprise Guillaud Traiteur est en mesure de proposer des repas de substitution pour les sans porc et/ou repas alternatif.

## **Article 8 - Respect des Normes H.A.C.C.P**

Les plats cuisinés auront subi un refroidissement rapide dans une enceinte isolée conforme aux normes hygiéniques en vigueur.

La durée de refroidissement entre la fin de cuisson et l'obtention d'une température à cœur de +10°C ne sera pas supérieure à 2 heures.

Les plats seront ensuite entreposés dans une enceinte froide assurant une température de conservation inférieure ou égale à 3°C.

La durée de conservation des aliments entre la cuisson et la consommation sera inférieure ou égale à 6 jours.



## Article 9 - Garanties sanitaires

Afin de garantir une qualité sanitaire irréprochable des repas que nous servons, il a été mis en place plusieurs systèmes au sein de notre établissement :

 Le Système H.A.C.C.P

 Un Système de Traçabilité

Un agrément des Services Vétérinaires valide nos différents systèmes et le respect de leur mise en place.

De plus le suivi et la formation de notre personnel est validé par un laboratoire extérieur.

Des analyses microbiologiques de nos plats sont réalisées régulièrement par des laboratoires extérieurs.

Afin de garantir une qualité sanitaire jusqu'à l'assiette des convives, il est nécessaire que le système H.A.C.C.P soit mis en place sur le lieu de consommation des repas.

## Article 10 - Conditionnement

Les plats seront conditionnés en barquettes de 6 portions ou de 2 portions, 100% compostables.

Les gratins seront conditionnés en barquettes aluminium de 6 ou de 12 portions.

La salade est livrée en vrac.

Chaque barquette sera étiquetée.

## Article 11 - Etiquetage

Les barquettes comporteront les notions suivantes :

Dénomination du plat

Nombre de parts

La date de fabrication

La Date Limite de Consommation

Le temps et les conditions de remise en température



## Article 12 - Transport

Le transport des repas s'effectuera dans des camions réfrigérés puis les repas seront placés dans une enceinte frigorifique dans la salle de restauration.

## Article 13 - Engagements du client

Le Client s'engage :

A prévenir le prestataire du nombre de repas à servir la veille du jour de livraison avant 10h (week-end et jours fériés non compris).

Aucune rectification ne sera acceptée le matin du jour de livraison. En cas d'oubli, la commande sera identique de celle J-7.

A prévenir le prestataire pour des repas « sans porc » et alternatifs.

A vérifier quotidiennement le bon de livraison déposé avec les repas et signaler toute anomalie immédiatement décelable le jour même avant 17h. Passé ce délai, aucune contestation ne sera acceptée.

A souscrire à une assurance en cas de vol ou de détérioration du matériel mis à disposition durant la période d'activité.

A régler les factures dans les trente jours de leur réception.

## Article 14 - Evaluation

Une fiche qualité sera remplie par le client hebdomadairement afin de mesurer la qualité de la prestation.



## Article 15 - Prix du repas

CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

Le prix du repas pour le midi est fixé à,

**Tarif : 3.78 € H.T, TVA 5,5% soit 3.99 € TTC  
pour le repas 5 composantes GRAMMAGE  
Elémentaire et Adulte**

**+ FOUR DE RECHAUFFE + PAIN**

## Article 16 - Modalité de détermination de prix

Les prix sont fermes et définitifs pendant la première année du contrat.

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transport jusqu'au lieu de livraison.

## Article 17 - Durée et rupture du contrat

Le contrat est conclu pour la période du **01/09/2023 au 31/08/2024**

Il peut être résilié par l'une ou l'autre des parties à tout moment compte tenu d'un préavis d'un mois.

Fait à La Côte Saint André, le 23/03/2023

### Le Prestataire

Nom : Frédéric GUILLAUD  
Cachet et Signature :   
SAS GUILLAUD TRAITEUR  
38260 LA CÔTE SAINT ANDRÉ  
Siret 412 545 139 00039 - NAF 5629 A  
TVA: FR 13412545139

### Le Client

Nom : **A Saunier, le 04/04/23**  
**Le Maire, Guile BUCH**  
Cachet et Signature : 

S.A.R.L GUILLAUD TRAITEUR

2110, CHEMIN DE LA VOIE FERRÉE - B.P. 65 - 38261 LA CÔTE SAINT ANDRE CEDEX

TÉL : 04-74-20-32-78 - FAX : 04-74-20-49-83 - E-MAIL : CONTACT@GUILLAUD-TRAITEUR.COM  
N° SIREN 412 545 139 - N° AGREMENT SERVICE VETERINAIRE : FR 38-130-005 CE  
CODE NAF : 56.29A - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE : FR 13412545139

Envoyé en préfecture le 04/04/2023

Reçu en préfecture le 04/04/2023

Publié le 04/04/2023



ID : 038-213804990-20230403-D\_04\_03042023-CC