



CONTRAT DE RESTAURATION POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE

Entre les soussignés :

Mairie de SUSVILLE
18, Nantizon
38350 Susville

Ci-après dénommé le client,

ET

SAS GUILLAUD Traiteur
2110 Chemin de la voie ferrée
38260 La Cote Saint André
Tel : 04 74 20 32 78

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 chaque jour sur le site de livraison :

📍 Ecole du Villaret, 53 route des maquisards 38350 SUSVILLE

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

Une commande **prévisionnelle sera communiquée au prestataire le lundi pour toute la semaine suivante, via notre site internet avec les codes commande.**

La commande définitive sera communiquée au prestataire la veille du jour de livraison avant 10h00 au plus tard, via notre site internet avec les codes COMMANDE.

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 :

- 5 composantes : un entrée, un plat protidique, un accompagnement, un produit laitier et un dessert.
- Les consommables vinaigrette et sucre en poudre seront fournis par le prestataire à la demande du client soit via le site internet dans commentaires ou à contact@guillaud-traiteur.com.

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).



Engagé RSE





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 minimum.

Les menus sont à télécharger via notre site internet avec les codes MENU.

ARTICLE 5 - RECOMMANDATIONS

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 et surgelés.

De se fournir aussi souvent que possible chez des producteurs locaux

De servir des gratins gratinés en barquette aluminium.

De proposer des Pâtisseries Maison

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).

Respect de la loi Ega Lim

ARTICLE 6 - SECURITE 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 SPECIFIQUES

L'Entreprise Guillaud Traiteur est en mesure de proposer des repas de substitution pour les sans porc et alternatif (sans viande et sans poisson).

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 et les carotte râpées seront livrées en sachet conditionnées dans notre légumerie.

Chaque barquette sera étiquetée.

ARTICLE 11 - ETIQUETAGE

Les barquettes comporteront les notions suivantes :

Dénomination du plat

Nombre de parts

La liste des allergènes majeurs

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 » ou alternatif (sans viande et sans poisson)

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 à **télécharger via notre site internet avec les codes MENU.**





ARTICLE 15 - PRIX DU REPAS

Le prix du repas pour le midi est fixé à :

REPAS ELEMENTAIRE COLLECTIF 5 COMPOSANTES

3.90 € HT TVA A 5,5 % SOIT 4,11 € TTC

REPAS ADULTE 5 COMPOSANTES (MAX 10 PAR COMMANDE)

3.90 € HT TVA A 5,5 % SOIT 4,11 € TTC

AVEC PAIN + FOUR DE RECHAUFFE

ARTICLE 16 - MODALITE DE DETERMINATION DE PRIX

Les prix sont fermes et définitifs pendant la durée 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 - DUREE ET RUPTURE DU CONTRAT

Le contrat est conclu pour la période du **01/09/2025 AU 31/08/2026**.

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 15/05/2025

Le Prestataire

Nom : Frédéric GUILLAUD

Cachet et Signature :

Le Client

Le Maire

Nom : Valérie CHAZLON

Cachet et Signature :

