

Conseillers en exercice : 77 L'an deux mille vingt-trois, le trois juillet, à dix-neuf
Présents : 53 heures, le Conseil Communautaire s'est réuni en séance
Absents excusés : 18 ordinaire à la salle des Conférences du Rozier Coren à
Pouvoirs : 6 Saint-Flour, après convocation légale en date du 27 juin
Votants : 59 2023, sous la Présidence de Madame Céline CHARRIAUD.

Présents :

M. Didier AMARGER, MME Annie ANDRIEUX, MME Béatrice ANTONY, MME Nicole BATIFOL, MME Pierrette BEAUREGARD, MME Sophie BENEZIT, M. Jean-Paul BERTHET, MME Marina BESSE, M. Jean-Luc BOUCHARINC, M. Jean-Marc BOUDOU, M. Joël BRUN, MME Céline CHARRIAUD, M. Pierre CHASSANG, M. Marcel CHASTANG, M. Gilbert CHEVALIER, M. Guy CLAVILIER, M. Bernard COUDY, M. Gérard COURET, M. Philippe DE LAROCHE, M. Frédéric DELCROS, M. Philippe DELORT, M. Marc MAGENTIES, MME Ghislaine DELRIEU, M. Philippe ECHALIER, M. Jérôme GRAS, MME Olivia GUEROULT, M. Daniel GINHAC, M. Jean-Pierre JOUVE, MME Nathalie LESTEVEN, MME Annick MALLET, M. Philippe MATHIEU, M. Bernard MAURY, M. Jean-Marie MEZANGE, M. Guy MICHAUD, M. Daniel MIRAL, M. Jean-Jacques MONLOUBOU, M. Gérard MOULIADE, M. Louis NAVECH, MME Emmanuelle NIOCEL JULHES, M. René PELISSIER, M. Jean-Luc PERRIN, MME Marie PETITIMBERT, M. Loïc POUDEROUX, M. Marc POUUNET, M. Jean-Claude PRIVAT, M. Bernard REMISE, MME Bernadette RESCHE, M. Jean-Paul RESCHE, MME Jeanine RICHARD, M. Robert ROUSSEL, M. Jean-Luc SABATIER, M. Christophe VIDAL, M. David VITAL.

Absents excusés :

MME Agnès AMARGER, M. Frédéric ASTRUC, M. Hervé VIGIER, M. Gilles BIGOT, M. Claude BONNEFOI, M. Robert BOUDON, MME Yolande CHASSANG, MME Bonnie DELEPINE, M. Christian GENDRE, M. Éric GOMESSE, MME Marine NEGRE, M. Louis PECHAUD, MME Sylvie PORTAL, M. Pascal POUDEVIGNE, M. Olivier REVERSAT, MME Patricia ROCHÉS, M. Michel ROUFFIAC, M. Pierre SEGUIS.

Pouvoirs :

M. Richard BONAL donne pouvoir à M. Philippe DE LAROCHE
M. Éric BOULDOIRES donne pouvoir à M. Philippe DELORT
M. Vital GENDRE donne pouvoir à M. Bernard REMISE
MME Martine GUIBERT donne pouvoir à M. Daniel MIRAL
M. Adrien LAMAT donne pouvoir à M. Marc POUUNET
MME Maryline VICARD donne pouvoir à MME Emmanuelle NIOCEL JULHES

Monsieur Loïc POUDEROUX a été désigné pour remplir les fonctions de secrétaire de séance.

La Présidente certifie qu'un extrait de la présente délibération sera publié sous format électronique sur le site internet de Saint-Flour Communauté le **11 JUIL. 2022**, conformément à l'ordonnance n°2021-1310 du 7 octobre 2021 et au décret n°2021-1311 du 7 octobre 2021 portant réforme des règles de publicité, d'entrée en vigueur et de conservation des actes pris par les collectivités territoriales et leurs groupements.

Acte rendu exécutoire après transmission en Préfecture du Cantal, le **11 JUIL. 2022**

Tout recours contentieux à l'encontre de la présente délibération doit être déposé, dans un délai de deux mois à compter de son affichage, auprès du Tribunal Administratif de CLERMONT-FERRAND.

La juridiction administrative compétente peut aussi être saisie par l'application Télérecours citoyens accessible à partir du site www.telerecours.fr.

OBJET : PORTAGE DE REPAS A DOMICILE - ADOPTION DES CONVENTIONS AVEC LES OPERATEURS

RAPPORTEUR : Monsieur Christophe VIDAL

Vu la délibération n°2017-310 en date du 18 décembre 2017, reconnaissant d'intérêt communautaire le service de portage de repas à domicile, afin de garantir à tous les habitants de Saint-Flour Communauté une équité d'accès à ce service ;

Considérant le travail de concertation mené avec chacun des opérateurs du territoire :
- Les associations ADMR de Saint-Flour, de Murat et de Chaudes-Aigues pour l'organisation du service sur leur territoire respectif ;
- Le CCAS de la Ville de Saint-Flour pour une partie de la prestation restauration ;

Considérant les propositions concertées de conventions de partenariat ci-annexées ;

Vu l'avis favorable de la commission politique éducative et sociale en date du 6 avril 2023 ;

Vu l'avis favorable du bureau exécutif en date du 12 juin 2023 ;

Le Conseil Communautaire après avoir entendu l'exposé du rapporteur et après en avoir délibéré,

- ✚ **APPROUVE les conventions de partenariat, telles qu'annexées, à intervenir avec les opérateurs du territoire à savoir :**
 - Les associations ADMR de Saint-Flour, de Murat et de Chaudes-Aigues pour l'organisation du service sur leur territoire respectif ;
 - Le CCAS de la Ville de Saint-Flour pour une partie de la prestation restauration ;
- ✚ **AUTORISE Madame le Président à signer tous documents contribuant à sa mise en œuvre.**

POUR : 59 VOIX

Ainsi délibéré en séance les jours, mois et an susdits, et les membres présents ont signé au registre,

La Présidente,

Céline CHARREAU



Le secrétaire de séance

M. Loïc POUDEROUX



Convention relative à l'organisation du service de portage de repas sur le secteur du Caldaguès-Aubrac

Entre

Saint-Flour Communauté sise au Village d'entreprises, ZA du Rozier-Coren 15100 Saint-Flour, représentée par Madame Céline CHARRIAUD, Présidente de Saint-Flour Communauté, dûment habilitée par délibération du conseil communautaire en date du ;

D'une part,

Et

L'association « A.D.M.R. de Chaudes-Aigues », sise 29, Avenue Pierre Vialard 15110 Chaudes-Aigues, numéro de SIRET 32077279100028, représentée sa Présidente, Madame Viviane GIBELIN, dûment habilitée à cet effet par délibération en date du ;

D'autre part,

Il est convenu et arrêté ce qui suit :

Accusé de réception en préfecture
015-200066660-20230703-DELIB2023-162-DE
Date de télétransmission : 11/07/2023
Date de réception préfecture : 11/07/2023

Préambule

Saint-Flour Communauté a reconnu d'intérêt communautaire le service de portage de repas à domicile, par délibération en date du 18 décembre 2018.

La volonté communautaire est de poursuivre et conforter ce service avec des opérateurs de proximité en l'organisant à l'échelle de son territoire intercommunal de la manière suivante :

- La production des repas est confiée à des prestataires,
- La gestion du service (inscription des usagers, commandes, livraison et facturation des repas) est soit effectuée par des agents de Saint-Flour Communauté, soit confiée à des prestataires.

Parallèlement, un travail d'harmonisation du service à l'utilisateur a porté sur 3 niveaux :

- Le rythme de livraison,
- La composition du plateau-repas,
- La tarification.

Sur les secteurs du Pays de Saint-Flour extra-muros, Margeride, Planèze et Caldauguès-Aubrac, ce sont les ADMR qui opèrent la gestion des services sur leur secteur d'intervention.

Après un travail de concertation conduit avec chacun des opérateurs en territoire, Saint-Flour Communauté souhaite formaliser les engagements respectifs, d'où l'objet de la présente convention.

Article 1 : Objet de la convention

L'objet de la présente convention est de formaliser et de définir les conditions de gestion du service de portage de repas à domicile sur le secteur du Caldauguès-Aubrac par l'ADMR de Chaudes-Aigues, actuel opérateur.

Cette convention s'inscrit dans le cadre de l'exercice, par Saint-Flour Communauté, de sa compétence « Service de portage de repas ».

Il est précisé que le secteur du Caldauguès-Aubrac couvre les communes suivantes : Anterrieux, Chaudes-Aigues, Deux-Verges, Espinasse, Fridefont, Jabrun, La Trinitat, Lieutadès, Maurines, Saint-Martial, Saint-Rémy-de-Chaudes-Aigues, Saint-Urcize.

Article 2 : Les engagements de Saint-Flour Communauté et de l'Association

Saint-Flour Communauté reconnaît, comme gestionnaire du service de portage de repas sur le secteur du caldauguès-Aubrac, l'ADMR de Chaudes-Aigues et l'identifie comme son interlocuteur unique en la matière.

L'ADMR de Chaudes-Aigues s'engage à poursuivre l'organisation et la gestion du service de portage de repas sur les secteurs définis à l'article 1.

Saint-Flour Communauté et l'Association s'engagent à conduire, en étroite collaboration, le maintien et le développement du service de portage de repas.

Article 3 : Nature des missions confiées par Saint-Flour Communauté à l'ADMR de Chaudes-Aigues

3.1 Renseignements et gestion des inscriptions des usagers

Pour pouvoir bénéficier du service de portage de repas à domicile les personnes doivent répondre aux conditions définies par le règlement du service adopté par le conseil communautaire de Saint-Flour Communauté et figurant en [annexe 1](#).

Le dossier d'inscription est commun sur tout le territoire de Saint-Flour Communauté et figure en [annexe 2](#).

3.2 Commandes des repas

L'Association se charge de la commande des repas auprès du prestataire en charge de la préparation des repas, approuvé conjointement avec Saint-Flour Communauté.

Celui-ci doit fournir sept repas hebdomadaires composé de huit éléments destinés à satisfaire les besoins journaliers des bénéficiaires :

- entrée,
- plat protidique,
- accompagnement,
- fromage
- dessert,
- soupe,
- produit laitier ou fruit,
- pain.

Les repas doivent répondre aux recommandations du groupe d'études des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN - dans son annexe 2.3). ([annexe 3](#))

3.3 Réception des repas conditionnés et leur livraison au domicile des usagers

L'Association s'engage à effectuer la livraison des repas dans le respect des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Elle assume la responsabilité de la sécurité alimentaire des produits depuis leur prise en charge auprès du fournisseur de repas jusqu'à leur livraison chez le bénéficiaire.

Elle dégage toute responsabilité à compter de la livraison chez l'utilisateur.

3.4 Facturation du service

L'association est chargée d'effectuer la facturation auprès de ses bénéficiaires. Elle s'engage à appliquer le tarif adopté par délibération n°2022-273 du 19/12/2022 de Saint-Flour Communauté. ([annexe 4](#))

Article 4 : Suivi de l'activité du service

L'ADMR établira et transmettra à Saint-Flour Communauté, au plus tard le 28 février de chaque année, un rapport annuel du service comprenant un bilan d'activité détaillé (nombre de repas facturés, répartition des usagers par commune...) et un compte de résultat permettant d'apprécier le suivi du service.

Article 5 : Dispositions financières

Saint-Flour Communauté s'engage à accompagner son prestataire dans l'accomplissement de la mission confiée. Pour cela, chaque mois, l'ADMR de Chaudes-Aigues fournira à Saint-Flour communauté un état des repas facturés le mois précédent. Sur la base de cet état, Saint-Flour Communauté versera une somme établie au 1^{er} juillet 2023 à 6,17 €/repas.

Ce tarif sera révisé annuellement en fonction de la variation de l'indice des prix à la consommation connu au 31 décembre de l'année n-1.

Une régularisation, à la hausse ou à la baisse, interviendra dès la transmission du compte de résultat de l'année n-1 (cf article 4)

Article 6 : Durée de la convention

La présente convention prend effet à compter du 1^{er} juillet 2023 jusqu'au 30 juin 2024. Elle pourra être reconduite par voie expresse dans la limite de 2 fois soit jusqu'au 30 juin 2026. Elle intègre une clause de revoyure aux termes des 6 premiers mois qui permet d'évaluer les engagements de chaque partie et de rendre compte de la réalité opérationnelle du service. La clause de revoyure permettra de modifier le cas échéant les modalités de la présente convention par voie d'avenant à l'initiative des deux parties.

Article 7 : Résiliation

En cas de non-respect par l'une ou l'autre partie des engagements respectifs inscrits dans la présente convention, celle-ci pourra être résiliée de plein droit par l'une ou l'autre partie à l'expiration d'un délai de trois mois suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception valant mise en demeure.

Article 8 : Contentieux

Les parties s'engagent à rechercher, en cas de litige sur l'interprétation ou sur l'application de la convention, toute voie amiable de règlement avant de soumettre tout différend à une instance juridictionnelle. En cas d'échec de voies amiables de résolution, tout contentieux portant sur l'interprétation ou sur l'application de cette convention devra être porté devant le Tribunal Administratif de CLERMONT-FERRAND.

Fait à Saint-Flour
Le 11 juillet 2023
En deux exemplaires originaux,

Pour Saint-Flour Communauté,
La Présidente,

Céline CHARRIAUD

Pour l'A.D.M.R. de Saint-Flour,
La Présidente,

Viviane GIBELIN



Convention relative à l'organisation du service de portage de repas sur le secteur de la Planèze

Entre

Saint-Flour Communauté sise au Village d'entreprises, ZA du Rozier-Coren 15100 Saint-Flour, représentée par Madame Céline CHARRIAUD, Présidente de Saint-Flour Communauté, dûment habilitée par délibération du conseil communautaire en date du ;

D'une part,

Et

L'association « A.D.M.R. de Murat », sise 8bis rue Justin Vigier 15300 MURAT, numéro de SIRET 31829110100018 représentée sa Présidente, Madame Michelle BOUTOUTE, dûment habilitée à cet effet par délibération en date du ;

D'autre part,

Il est convenu et arrêté ce qui suit :

Accusé de réception en préfecture
015-200066660-20230703-DELIB2023-162-DE
Date de télétransmission : 11/07/2023
Date de réception préfecture : 11/07/2023

Préambule

Saint-Flour Communauté a reconnu d'intérêt communautaire le service de portage de repas à domicile, par délibération en date du 18 décembre 2018.

La volonté communautaire est de poursuivre et conforter ce service avec des opérateurs de proximité en l'organisant à l'échelle de son territoire intercommunal de la manière suivante :

- La production des repas est confiée à des prestataires,
- La gestion du service (inscription des usagers, commandes, livraison et facturation des repas) est soit effectuée par des agents de Saint-Flour Communauté, soit confiée à des prestataires.

Parallèlement, un travail d'harmonisation du service à l'utilisateur a porté sur 3 niveaux :

- Le rythme de livraison,
- La composition du plateau-repas,
- La tarification.

Sur les secteurs du Pays de Saint-Flour extra-muros, Margeride, Planèze et Caldaguès-Aubrac, ce sont les ADMR qui opèrent la gestion des services sur leur secteur d'intervention.

Après un travail de concertation conduit avec chacun des opérateurs en territoire, Saint-Flour Communauté souhaite formaliser les engagements respectifs, d'où l'objet de la présente convention.

Article 1 : Objet de la convention

L'objet de la présente convention est de formaliser et de définir les conditions de gestion du service de portage de repas à domicile sur le secteur de la Planèze par l'ADMR de Murat, actuel opérateur.

Cette convention s'inscrit dans le cadre de l'exercice, par Saint-Flour Communauté, de sa compétence « Service de portage de repas ».

Il est précisé que le secteur de la Planèze couvre les communes suivantes : Rezentières, Talizat, Andelat, Coltines, Ussel, Valuégols.

Article 2 : Les engagements de Saint-Flour Communauté et de l'Association

Saint-Flour Communauté reconnaît, comme gestionnaire du service de portage de repas sur le secteur de la Planèze, l'ADMR de Murat et l'identifie comme son interlocuteur unique en la matière.

L'ADMR de Murat s'engage à poursuivre l'organisation et la gestion du service de portage de repas sur les secteurs définis à l'article 1.

Saint-Flour Communauté et l'Association s'engagent à conduire, en étroite collaboration, le maintien et le développement du service de portage de repas.

Article 3 : Nature des missions confiées par Saint-Flour Communauté à l'ADMR de Chaudes-Aigues

3.1 Renseignements et gestion des inscriptions des usagers

Pour pouvoir bénéficier du service de portage de repas à domicile les personnes doivent répondre aux conditions définies par le règlement du service adopté par le conseil communautaire de Saint-Flour Communauté et figurant en [annexe 1](#).

Le dossier d'inscription est commun sur tout le territoire de Saint-Flour Communauté et figure en [annexe 2](#).

3.2 Commandes des repas

L'Association se charge de la commande des repas auprès du prestataire en charge de la préparation des repas, approuvé conjointement avec Saint-Flour Communauté.

Celui-ci doit fournir sept repas hebdomadaires composé de huit éléments destinés à satisfaire les besoins journaliers des bénéficiaires :

- entrée,
- plat protidique,
- accompagnement,
- fromage
- dessert,
- soupe,
- produit laitier ou fruit,
- pain.

Les repas doivent répondre aux recommandations du groupe d'études des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN - dans son annexe 2.3). ([annexe 3](#))

3.3 Réception des repas conditionnés et leur livraison au domicile des usagers

L'Association s'engage à effectuer la livraison des repas dans le respect des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Elle assume la responsabilité de la sécurité alimentaire des produits depuis leur prise en charge auprès du fournisseur de repas jusqu'à leur livraison chez le bénéficiaire.

Elle dégage toute responsabilité à compter de la livraison chez l'utilisateur.

3.4 Facturation du service

L'association est chargée d'effectuer la facturation auprès de ses bénéficiaires. Elle s'engage à appliquer le tarif adopté par délibération n°2022-273 du 19/12/2022 de Saint-Flour Communauté. ([annexe 4](#))

Article 4 : Suivi de l'activité du service

L'ADMR établira et transmettra à Saint-Flour Communauté, au plus tard le 28 février de chaque année, un rapport annuel du service comprenant un bilan d'activité détaillé (nombre de repas facturés, répartition des usagers par commune...) et un compte de résultat permettant d'apprécier le suivi du service.

Article 5 : Dispositions financières

Saint-Flour Communauté s'engage à accompagner son prestataire dans l'accomplissement de la mission confiée. Pour cela, chaque mois, l'ADMR de Murat fournira à Saint-Flour communauté un état des repas facturés le mois précédent. Sur la base de cet état, Saint-Flour Communauté versera une somme établie au 1^{er} juillet 2023 à 6,17 €/repas.

Ce tarif sera révisé annuellement en fonction de la variation de l'indice des prix à la consommation connu au 31 décembre de l'année n-1.

Une régularisation, à la hausse ou à la baisse, interviendra dès la transmission du compte de résultat de l'année n-1 (cf article 4)

Article 6 : Durée de la convention

La présente convention prend effet à compter du 1^{er} juillet 2023 jusqu'au 30 juin 2024. Elle pourra être reconduite par voie expresse dans la limite de 2 fois soit jusqu'au 30 juin 2026. Elle intègre une clause de revoyure aux termes des 6 premiers mois qui permet d'évaluer les engagements de chaque partie et de rendre compte de la réalité opérationnelle du service. La clause de revoyure permettra de modifier le cas échéant les modalités de la présente convention par voie d'avenant à l'initiative des deux parties.

Article 7 : Résiliation

En cas de non-respect par l'une ou l'autre partie des engagements respectifs inscrits dans la présente convention, celle-ci pourra être résiliée de plein droit par l'une ou l'autre partie à l'expiration d'un délai de trois mois suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception valant mise en demeure.

Article 8 : Contentieux

Les parties s'engagent à rechercher, en cas de litige sur l'interprétation ou sur l'application de la convention, toute voie amiable de règlement avant de soumettre tout différend à une instance juridictionnelle. En cas d'échec de voies amiables de résolution, tout contentieux portant sur l'interprétation ou sur l'application de cette convention devra être porté devant le Tribunal Administratif de CLERMONT-FERRAND.

Fait à Saint-Flour
Le juillet 2023
En deux exemplaires originaux,

Pour Saint-Flour Communauté,
La Présidente,

Céline CHARRIAUD

Pour l'A.D.M.R. de Murat,
La Présidente,

Michelle BOUTOUTE



Convention relative à l'organisation du service de portage de repas sur les secteurs de Saint-Flour extramuros et Margeride

Entre

Saint-Flour Communauté sise au Village d'entreprises, ZA du Rozier-Coren 15100 Saint-Flour, représentée par Madame Céline CHARRIAUD, Présidente de Saint-Flour Communauté, dûment habilitée par délibération du conseil communautaire en date du

;

D'une part,

Et

L'association « A.D.M.R. de Saint-Flour », sise Résidence Notre-Dame, 32 rue du Collège, 15100 SAINT-FLOUR, numéro de SIRET 38275547800049, représentée par son Président, Monsieur Serge MEDARD, dûment habilité à cet effet par délibération en date du

;

D'autre part,

Il est convenu et arrêté ce qui suit :

Préambule

Saint-Flour Communauté a reconnu d'intérêt communautaire le service de portage de repas à domicile, par délibération en date du 18 décembre 2018.

La volonté communautaire est de poursuivre et conforter ce service avec des opérateurs de proximité en l'organisant à l'échelle de son territoire intercommunal de la manière suivante :

- La production des repas est confiée à des prestataires,
- La gestion du service (inscription des usagers, commandes, livraison et facturation des repas) est soit effectuée par des agents de Saint-Flour Communauté, soit confiée à des prestataires.

Parallèlement, un travail d'harmonisation du service à l'usager a porté sur 3 niveaux :

- Le rythme de livraison,
- La composition du plateau-repas,
- La tarification.

Sur les secteurs du Pays de Saint-Flour extra-muros, Margeride, Planèze et Caldaquès-Aubrac, ce sont les ADMR qui opèrent la gestion des services sur leur secteur d'intervention.

Après un travail de concertation conduit avec chacun des opérateurs en territoire, Saint-Flour Communauté souhaite formaliser les engagements respectifs, d'où l'objet de la présente convention.

Article 1 : Objet de la convention

L'objet de la présente convention est de formaliser et de définir les conditions de gestion du service de portage de repas à domicile sur les secteurs Saint-Flour extramuros et Margeride par l'ADMR de Saint-Flour, actuel opérateur.

Cette convention s'inscrit dans le cadre de l'exercice, par Saint-Flour Communauté, de sa compétence « Service de portage de repas ».

Il est précisé que les secteurs de Saint-Flour extramuros et Margeride couvrent les communes suivantes : Vieillespesse, Lastic, Soulages, Védrières St-Loup, Clavières, Lorcières, Val d'Arcomie, Chaliers, Ruynes en Margeride, Vabres, Monchamp, Tiviers, Mentières, Coren, Saint-Georges, Anglards de Saint-Flour, Alleuze, Sériès et Lavastrie (Communes historiques de Neuvéglise sur Truyère), Villedieu, Les Ternes, Cussac, Paulhac, Tanavelle, Roffiac.

Article 2 : Les engagements de Saint-Flour Communauté et de l'Association

Saint-Flour Communauté reconnaît, comme gestionnaire du service de portage de repas sur les secteurs de Saint-Flour extramuros et Margeride, l'ADMR de Saint-Flour et l'identifie comme son interlocuteur unique en la matière.

L'ADMR de Saint-Flour s'engage à poursuivre l'organisation et la gestion du service de portage de repas sur les secteurs définis à l'article 1.

Saint-Flour Communauté et l'Association s'engagent à conduire, en étroite collaboration, le maintien et le développement du service de portage de repas.

Article 3 : Nature des missions confiées par Saint-Flour Communauté à l'ADMR de Saint-Flour

3.1 Renseignements et gestion des inscriptions des usagers

Pour pouvoir bénéficier du service de portage de repas à domicile les personnes doivent répondre aux conditions définies par le règlement du service adopté par le conseil communautaire de Saint-Flour Communauté et figurant en [annexe 1](#).

Le dossier d'inscription est commun sur tout le territoire de Saint-Flour Communauté et figure en [annexe 2](#).

3.2 Commandes des repas

L'Association se charge de la commande des repas auprès du prestataire en charge de la préparation des repas, approuvé conjointement avec Saint-Flour Communauté.

Celui-ci doit fournir sept repas hebdomadaires composé de huit éléments destinés à satisfaire les besoins journaliers des bénéficiaires :

- entrée,
- plat protidique,
- accompagnement,
- fromage
- dessert,
- soupe,
- produit laitier ou fruit,
- pain.

Les repas doivent répondre aux recommandations du groupe d'études des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN - dans son annexe 2.3). ([annexe 3](#))

3.3 Réception des repas conditionnés et leur livraison au domicile des usagers

L'Association s'engage à effectuer la livraison des repas dans le respect des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Elle assume la responsabilité de la sécurité alimentaire des produits depuis leur prise en charge auprès du fournisseur de repas jusqu'à leur livraison chez le bénéficiaire.

Elle dégage toute responsabilité à compter de la livraison chez l'utilisateur.

3.4 Facturation du service

L'association est chargée d'effectuer la facturation auprès de ses bénéficiaires. Elle s'engage à appliquer le tarif adopté par délibération n°2022-273 du 19/12/2022 de Saint-Flour Communauté. ([annexe 4](#))

Article 4 : Suivi de l'activité du service

L'ADMR établira et transmettra à Saint-Flour Communauté, au plus tard le 28 février de chaque année, un rapport annuel du service comprenant un bilan d'activité détaillé (nombre de repas facturés, répartition des usagers par commune....) et un compte de résultat permettant d'apprécier le suivi du service.

Article 5 : Dispositions financières

Saint-Flour Communauté s'engage à accompagner son prestataire dans l'accomplissement de la mission confiée. Pour cela, chaque mois, l'ADMR de Saint-Flour fournira à Saint-Flour communauté un état des repas facturés le mois précédent. Sur la base de cet état, Saint-Flour Communauté versera une somme établie au 1^{er} juillet 2023 à 5,11 €/repas.

Ce tarif sera révisé annuellement en fonction de la variation de l'indice des prix à la consommation connu au 31 décembre de l'année n-1.

Une régularisation, à la hausse ou à la baisse, interviendra dès la transmission du compte de résultat de l'année n-1 (cf article 4)

Article 6 : Durée de la convention

La présente convention prend effet à compter du 1^{er} juillet 2023 jusqu'au 30 juin 2024. Elle pourra être reconduite par voie expresse dans la limite de 2 fois soit jusqu'au 30 juin 2026. Elle intègre une clause de revoyure aux termes des 6 premiers mois qui permet d'évaluer les engagements de chaque partie et de rendre compte de la réalité opérationnelle du service. La clause de revoyure permettra de modifier le cas échéant les modalités de la présente convention par voie d'avenant à l'initiative des deux parties.

Article 7 : Résiliation

En cas de non-respect par l'une ou l'autre partie des engagements respectifs inscrits dans la présente convention, celle-ci pourra être résiliée de plein droit par l'une ou l'autre partie à l'expiration d'un délai de trois mois suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception valant mise en demeure.

Article 8 : Contentieux

Les parties s'engagent à rechercher, en cas de litige sur l'interprétation ou sur l'application de la convention, toute voie amiable de règlement avant de soumettre tout différend à une instance juridictionnelle. En cas d'échec de voies amiables de résolution, tout contentieux portant sur l'interprétation ou sur l'application de cette convention devra être porté devant le Tribunal Administratif de CLERMONT-FERRAND.

Fait à Saint-Flour
Le juillet 2023
En deux exemplaires originaux,

Pour Saint-Flour Communauté,
La Présidente,

Céline CHARRIAUD

Pour l'A.D.M.R. de Saint-Flour,
Le Président,

Serge MEDARD

**CONVENTION DE RESTAURATION ENTRE
SAINT-FLOUR COMMUNAUTÉ
ET LE CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE DE
SAINT-FLOUR POUR
LA FOURNITURE DE REPAS AU TITRE DU
SERVICE DE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE**

Entre :

Saint-Flour Communauté représentée par sa Présidente, Madame Céline CHARRIAUD, agissant en vertu de la délibération du Conseil communautaire en date du *****,
Ci-après dénommée « Saint-Flour Communauté », d'une part

Et

Le Centre Communal d'Action Sociale (C.C.A.S.) représenté par son Vice-Président en exercice, Monsieur Jérôme GRAS, agissant en vertu de la délibération du Conseil d'Administration en date du *****,
Ci-après dénommé le « C.C.A.S. », **d'autre part**

Préambule

Saint-Flour Communauté a reconnu d'intérêt communautaire le service de portage de repas à domicile, par délibération en date du 18 décembre 2017.

La volonté communautaire est de poursuivre et conforter ce service avec des opérateurs de proximité en l'organisant à l'échelle de son territoire intercommunal de la manière suivante :

- La production des repas est confiée à des prestataires,
- La gestion du service : inscription des usagers, commandes, livraison et facturation des repas est soit effectuée par des agents de Saint-Flour Communauté, soit confiée à des prestataires.

Parallèlement, un travail d'harmonisation du service à l'usager a porté sur 3 niveaux :

- Le rythme de livraison,
- La composition du plateau-repas,
- La tarification.

Le service de restauration collective du C.C.A.S. de la ville de Saint-Flour est un partenaire historique dans la confection des repas à destination du service de portage de repas de Saint-Flour Communauté.

Au gré des fusions des communautés de communes historiques, de multiples conventions ont perduré d'une part pour la partie fourniture des denrées, d'autre part pour la partie confection des repas.

Pour plus de lisibilité, il est proposé de mettre fin à ces conventions ainsi qu'à l'ensemble des avenants afférents, et de les remplacer par une seule et même convention, entre Saint-Flour Communauté et le CCAS de la Ville de Saint-Flour pour la fourniture de repas prêts à livrer.

Il a été convenu entre les parties ce qui suit

Article 1 – Objet

La présente convention a pour but de préciser la nature des missions confiées par Saint-Flour Communauté au Centre Communal d'Action Sociale de la ville de Saint-Flour dans le cadre du service de portage de repas à domicile pour la confection et la fourniture des repas prêts à livrer.

Article 2 – Nature des missions confiées par Saint-Flour Communauté au C.C.A.S.

- L'achat et le stockage des denrées
- L'élaboration des menus et leur communication au service portage de repas à domicile de Saint-Flour Communauté pour une information préalable aux usagers
- L'achat et le stockage des barquettes, des films de thermoscellage, des sacs à pain
- La confection des repas sur le principe de la liaison froide
- La mise en barquettes thermoscellées et étiquetées et leur stockage
- La vérification des conditions sanitaire et d'hygiène
- L'édition d'un état contradictoire mensuel détaillé du nombre de repas à facturer.

Article 3 – Locaux

Les repas seront produits, préparés et stockés dans les locaux du CCAS prévus à cet effet sis avenue Charles de Gaulle à Saint-Flour.

Article 4 – Détail de la prestation

Il s'agit de la fourniture des sept repas hebdomadaires destinés aux bénéficiaires du service de portage de repas à domicile, domiciliés sur les secteurs de Saint-Flour intramuros.

Chaque repas est composé de huit éléments destinés à satisfaire une journée alimentaire du bénéficiaire (midi et soir) :

- Un potage
- Une entrée
- Un plat protéique
- Un accompagnement
- Une portion de fromage
- Un dessert
- Un laitage ou un fruit
- Une portion de pain

Chaque élément est proposé en barquette individuelle thermo-scellée et étiquetée (DLC à J+3).

Les repas doivent respecter la loi Egalim et répondre aux recommandations du groupe d'études des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN - dans son annexe 2.3). ([annexe 1](#))

Le pain est mis en sac papier prévu à cet effet.

Si cela est précisé à la commande, les éléments seront préparés selon :

- le régime sans sucre

Un menu de substitution sera proposé mensuellement de sorte qu'un usager puisse intervertir exceptionnellement une ou plusieurs composantes du menu initial (selon appétence, régime...)

Les agents de Saint-Flour Communauté se chargent de disposer les barquettes dans les caisses individuelles qu'ils auront préalablement nettoyées et désinfectées.

Article 5 – Modalités de commande des repas

Les services du C.C.A.S. transmettent les menus hebdomadaires à Saint-Flour Communauté au plus tard trois semaines avant le début de ceux-ci.

Saint-Flour Communauté transmet les commandes journalières par composante (Annexe 2) au C.C.A.S. de Saint-Flour au plus tard 7 jours avant la production (cf. Article 6 – Organisation de la production et enlèvement des repas). La commande devra préciser pour chaque composante s'il s'agit de celle prévue au menu ou de celle du menu de substitution, faute de quoi le repas sera préparé normalement sans particularité.

En cas de modification de dernière minute (rajout/annulation), Saint-Flour Communauté en avertira le service restauration du C.C.A.S. de Saint-Flour sans délai.

En cas d'annulation, Saint-Flour Communauté veillera à prévenir le service restauration du C.C.A.S. de Saint-Flour avant l'enlèvement de la commande.

Article 6 – Organisation de la production et enlèvement des repas

Le C.C.A.S. de Saint-Flour assure la production des repas et leur conditionnement dans les règles d'hygiène encadrant la restauration collective.

La production des repas par le C.C.A.S. de Saint-Flour et leur enlèvement par Saint-Flour Communauté sont organisés, comme suit :

Jour de production	Repas produit	Jour d'enlèvement tournée 1	Jour d'enlèvement tournée 2
Lundi	Mercredi	Lundi-Mardi	
Mardi	Jeudi		Mardi-Mercredi
Mercredi	Vendredi	Mercredi-Jeudi	
Jeudi	Samedi - Dimanche		Jeudi-Vendredi
Vendredi	Lundi	Vendredi-Samedi-Dimanche	
Samedi	Mardi		Samedi-Dimanche-Lundi

Cette organisation pourra être modifiée selon les nécessités de service de façon exceptionnelle. Dans ce cas, le CCAS de Saint-Flour en avertira préalablement Saint-Flour Communauté et, dans la mesure du possible, le plus en amont du service.

Article 7 – Continuité du service

Le CCAS de Saint-Flour veillera à assurer la continuité du service en cas de problèmes techniques, d'intempéries, pandémies ou grèves. Un stock minimum de denrée devra être présent pour faire face à une situation d'urgence (ex rupture de la chaîne du froid par l'une ou l'autre des parties).

En cas de travaux programmés, le CCAS de Saint-Flour devra tout mettre en œuvre pour proposer une solution de remplacement afin d'assurer la continuité du service dans des conditions similaires. Il en informera Saint-Flour Communauté. Si toutefois aucune solution de solution de remplacement ne peut être apportée, le délai de prévenance sera au moins de trois mois.

Article 8 – Conditions d’hygiène

Le C.C.A.S. de Saint-Flour et Saint-Flour Communauté s’engagent à respecter les règles d’hygiène applicables aux denrées alimentaires, tant lors de la production que lors des périodes de stockage et de transport.

Article 9 – Sécurité - Responsabilités

Le C.C.A.S. de Saint-Flour assume la responsabilité de la sécurité alimentaire des produits jusqu’à leur enlèvement par la collectivité.

Saint-Flour Communauté assume la responsabilité de la sécurité alimentaire des produits depuis leur prise en charge auprès de l’établissement jusqu’à leur livraison chez le bénéficiaire.

Article 10 – Coût de la prestation et facturation

Le prix du repas est fixé à :

- **9.60 €** pour les repas préparés au titre du service de portage de repas à domicile

Ce tarif pourra être revu par voie d’avenant, si nécessaire, pour prendre en compte les différentes réalités économiques (prix de revient, inflation) ou conditions réglementaires et organisationnelles (loi Egalim, contexte sanitaire, organisation des services).

Article 11 – Durée de la présente convention

La présente convention prend effet à compter du 1er septembre 2023 jusqu’au 31 août 2024. Elle pourra être reconduite par voie expresse dans la limite de 2 fois soit jusqu’au 31 août 2026. Elle intègre une clause de revoyure aux termes des 6 premiers mois qui permet d’évaluer les engagements de chaque partie et de rendre compte de la réalité opérationnelle du service. La clause de revoyure permettra de modifier le cas échéant les modalités de la présente convention par voie d’avenant à l’initiative des deux parties.

Article 12 - Modification et Résiliation

La présente convention peut être modifiée par voie d’avenant à l’initiative des deux parties.

En cas de non-respect par l’une ou l’autre partie des engagements respectifs inscrits dans la présente convention, celle-ci pourra être résiliée de plein droit par l’une ou l’autre partie à l’expiration d’un délai de trois mois suivant l’envoi d’une lettre recommandée avec accusé de réception valant mise en demeure.

Article 13 - Contentieux

Les parties s’engagent à rechercher, en cas de litige sur l’interprétation ou sur l’application de la convention, toute voie amiable de règlement avant de soumettre tout différend à une instance juridictionnelle. En cas d’échec de voies amiables de résolution, tout contentieux portant sur l’interprétation ou sur l’application de cette convention devra être porté devant le Tribunal Administratif de CLERMONT-FERRAND.

Pour Saint-Flour Communauté, La Présidente, Céline CHARRIAUD	Pour le C.C.A.S. de Saint-Flour, Le Vice-Président, Jérôme GRAS
--	---

ANNEXE 1

Annexe 2.3 : Populations en métropole, grammages des portions d'aliments pour les personnes âgées en institution ou structure de soins et en cas de portage à domicile

Les grammages qui suivent sont adaptés à chaque classe d'âge. Ils sont nécessaires mais aussi suffisants et ne doivent donc pas être systématiquement abondés.

REPAS PRINCIPAUX

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Déjeuner personnes âgées	Dîner personnes âgées
PAIN	50	50
CRUDITÉS sans assaisonnement		
Avocat	80	80
Carottes, céleri et autres racines râpées	70	70
Choux rouges et choux blanc émincé	70	70
Concombre	90	90
Endive	70	70
Melon, Pastèque	150	150
Pamplemousse à l'unité (ou segments en grammes)	1/2 (ou 80)	1/2 (ou 80)
Radis	60	60
Salade verte	30	30
Tomate	80	80
Salade composée à base de crudités	80	80
Champignons crus	80	80
Fenouil	70	70
CUIDITES sans assaisonnement		
Potage à base de légumes (en litres)	250 ml	250 ml
Artichaut entier (à l'unité)	1	1
Fond d'artichaut	80	80
Asperges	80	80
Betteraves	80	80
Céleri	80	80
Champignons	80	80
Choux-fleurs	80	80
Cœurs de palmier	70	70
Fenouil	70	70
Haricots verts	80	80
Poireaux (blancs de poireaux)	80	80
Salade composée à base de légumes cuits	80	80
Soja (germes de haricots mungo)	70	70
Terrine de légumes	30	30
ENTRÉES DE FÉCULENTS (Salades composées à base de pommes de terre, blé, riz, semoule ou pâtes)	100	100

REPAS PRINCIPAUX (suite)

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Déjeuner personnes âgées	Dîner personnes âgées
ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES		
Œuf dur (à l'unité)	1	1
Hareng	50	50
Maquereau	50	50
Sardines (à l'unité)	2	2
Thon au naturel	50	50
Jambon cru de pays	50	50
Jambon blanc	50	50
Pâté, terrine, mousse	50	50
Pâté en croûte	65	65
Rillettes	50	50
Salami – Saucisson – Mortadelle	50	50
ENTREES DE PREPARATIONS PATISSIERES SALEES		
Nems	50	50
Crêpes	50	50
Friand, feuilleté	80 à 120	55 à 70
Pizza	70	70
Tarte salée	70	70
ASSAISONNEMENT HORS D'ŒUVRE (poids de la matière grasse)	8	8
VIANDES SANS SAUCE		
BŒUF		
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	100	70
Rôti de bœuf, steak	80	60
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	100	70
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	100	70
Boulettes de bœuf, ou d'autre viande, de 30g pièce crues (à l'unité)	4	3
VEAU		
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	100	70
Escalope de veau, rôti de veau	80	60
Steak haché de veau, viande hachée de veau	100	70
Hamburger de veau, Rissolette de veau, Préparation de viande de veau hachée	100	70
Paupiette de veau	100	70
AGNEAU-MOUTON		
Gigot	80	60
Sauté (sans os)	100	70
Côte d'agneau avec os	100	70
Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)	4	3
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	2	2
PORC		
Rôti de porc, grillade (sans os)	80	60
Sauté (sans os)	100	70
Côte de porc (avec os)	100	70
Jambon DD, palette de porc	80	70
Andouillettes	100	70
Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité)	2	2

REPAS PRINCIPAUX (suite)

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Déjeuner personnes âgées	Dîner personnes âgées
VOLAILLE-LAPIN		
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet	80	60
Sauté et émincé de volaille	100	70
Jambon de volaille	80	60
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu	100	70
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	140	100
Brochette	100	70
Paupiette de volaille	100	70
Fingers, beignets, nuggets de 20 g pièce cuits	5	3
Escalope panée de volaille ou autre viande	100	70
Cuisse ou demi-cuisse de lapin (avec os)	140	100
Sauté et émincé de lapin (sans os)	100	70
Paupiette de lapin	100	70
Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité)	2	2
ABATS		
Foie, langue, rognons, boudin	100	70
Tripes avec sauce	100 à 200	140
OEUFS (plat principal)		
Oeufs durs (à l'unité)	2	1,5
Omelette	90	60
POISSONS (Sans sauce)		
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	100	70
Brochettes de poisson	100	70
Dame	120	80
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, ...)	100	70
Poissons entiers	150	110
PLATS COMPOSES		
Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	100	70
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (hachis parmentier, brandade, raviolis, cannellonis, lasagnes, choucroute, paëlla, légumes farcis, autres plats composés ...)	250	175
Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches, autres préparations pâtisseries) servies en plat principal	150	150
Quenelle	120	80
LEGUMES CUIITS	150	150
FÉCULENTS CUIITS		
Riz – Pâtes – Pommes de terre	200	150
Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée	230	180
Frites	200	150
Chips	30	30
Légumes secs	200	150
SAUCES POUR PLATS (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, ...) Poids de la matière grasse	8	8

REPAS PRINCIPAUX (suite)

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Déjeuner personnes âgées	Dîner personnes âgées
FROMAGES	16 à 40	16 à 40
LAITAGES		
Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais de type suisse)	100 à 120	100 à 120
Yaourt et autres laits fermentés	100-125	100-125
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	100 à 120	100 à 120
DESSERTS		
Desserts lactés	90 à 125	90 à 125
Mousse (en cl)	10 à 12	10 à 12
Fruits crus	80 mini	80 mini
Fruits cuits	80 mini	80 mini
Fruits secs	30	30
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper	40-60	40-60
Pâtisseries fraîches, surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en portions ou à reconstituer	60-80	60-80
Pâtisserie sèche emballée (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	30-50	30-50
Biscuits d'accompagnement	20	20
Glaces et sorbets (ml)	50 à 150	50 à 150
Desserts contenant plus de 60 % de fruits	80 à 100	80 à 100

PETIT DEJEUNER

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Personnes âgées
Boisson lactée (en ml)	250 dont au moins 150 de lait
Autres boissons (café, thé,...) (en ml)	250
Jus de fruits riche en vitamine C ou jus d'agrumes à teneur garantie en vitamine C (en ml)	150
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125
Fromage blanc	100
Fromage	30 à 40
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	100 à 120
Pain	50 minimum
Biscottes	4
Céréales	30 à 50
Beurre	16 à 20
Confiture ou miel	30
Fruits crus ou cuits	80 minimum
Fruits secs	30

COLLATION

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Personnes âgées
Boisson (en ml)	150
Boisson lactée (en ml)	Au moins 100 ml de lait
Jus de fruits riche en vitamine C ou jus d'agrumes à teneur garantie en vitamine C (en ml)	150
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125
Fromage blanc	100
Fromage	16 à 20
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	30 à 60
Desserts lactés	90 à 125
Pain	20 à 30
Pâtisserie, biscuits	30 à 60
Fruits crus ou cuits	80 minimum
Pâtes de fruits, fruits secs	30