



CONVENTION DE PRESTATION DE RESTAURATION

ENTRE-LES SOUSSIGNES :

DiME Guy Yver,

Géré par la Fondation OVE, reconnue d'utilité publique par décret du 20 décembre 2013, publié au JORF n°0297 du 22 décembre 2013, dont le siège social est situé 19, rue Marius Grosso – 69120 VAULX EN VELIN, représentée par son directeur général, Monsieur Christian BERTHUY, dûment habilité à l'effet des présentes,

ET

La commune de FAVERGES-SEYTHENEX situé 98-100 rue de la République – 74210 FAVERGES -SEYTHENEX, représentée par Monsieur Jacques DALEX, Maire ; habilité par une décision du conseil Municipal en date du 28 Janvier 2026, DEL.2026-I-

IL A ÉTÉ CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIT :

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention a pour objet la confection et la fourniture des repas nécessaires au service de restauration des établissements gérés par la fondation OVE domiciliés sur la commune de Faverges-Seythenex.

Cette prestation sera assurée par la cuisine centrale de la commune de FAVERGES-SEYTHENEX du 1 er janvier 2026 au 31 décembre 2026 du mardi au jeudi hors jours fériés.

La cuisine centrale de la commune de FAVERGES-SEYTHENEX exécutera les prestations dans le respect des conditions d'hygiène conformes à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 2 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS

2.1 PREPARATION DES REPAS

Les repas seront confectionnés par la cuisine centrale de la commune de FAVERGES-SEYTHENEX située au 333 Route de Viuz.

Ces installations sont agréées par la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations du Rhône (D.D.C.S.P.P) pour la fabrication de repas livrés, dont l'agrément est inscrit sous le N° FR 74.123.008.CE.

Une copie de cet agrément sera annexée à la présente convention.

2.2 COMPOSITION DES REPAS

La composition de la prestation est la suivante :

Déjeuner (5 composantes) :

- 1 entrée,
- 1 plat protidique,
- 1 accompagnement (un légume et/ou un féculent),
- 1 laitage ou une portion de fromage,
- 1 dessert (fruit, dessert lacté, pâtisserie, etc.),
- Pain

Le plat protéique et l'accompagnement peuvent être remplacés par un plat complet.

2.3 LES GRAMMAGES

Les grammages devront être adaptés aux diverses catégories de convives, de manière à éviter tout gâchis alimentaire.

Les portions servies seront conformes au cahier de grammages annexé à la présente convention et représentant les recommandations de l'annexe 2.2 du GEM-RCN version 2.0 de Juillet 2015, correspondant aux typologies de convives accueillis.

2.4 LES REPAS

La cuisine centrale de la commune de FAVERGES-SEYTHENEX fournit des repas sans porc. En revanche, il est convenu entre les co-contractants que la composition des repas ne prendra en compte aucune autre disposition (ex : intolérance alimentaires...)

2.5 LA QUALITE DES DENREES ALIMENTAIRES UTILISES

Les denrées utilisées pour la confection des repas sont référencées par la cuisine centrale de la commune de FAVERGES-SEYTHENEX.

2.6 L'ETABLISSEMENT DES MENUS

Les menus sont établis avec l'aide d'une diététicienne agréée et communiqués au client chaque semaine.

2.7 LES CONTROLES BACTERIOLOGIQUES

La cuisine centrale de la commune de FAVERGES-SEYTHENEX réalisera des prélèvements de chaque plat, conservés 7 jours, conformément aux normes d'hygiène en vigueur, afin de pouvoir procéder à des analyses éventuelles. La cuisine centrale de la commune de FAVERGES-SEYTHENEX transmettra à la direction du client, une copie de la totalité des analyses réalisées par le laboratoire indépendant, dans un délai maximum de 15 jours si les résultats des analyses sont conformes et immédiatement en cas d'analyses non conformes. La cuisine centrale de la commune de FAVERGES-SEYTHENEX devra accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la fondation OVE et pratiqué par un laboratoire agréé désigné par celui-ci. Les résultats seront transmis à la cuisine centrale de la commune de FAVERGES-SEYTHENEX.

ARTICLE 3 – MOYENS MIS EN ŒUVRE

3.1 LA COMMANDE DES REPAS

Le nombre de repas à produire sera :

- 1 – estimé par la fondation OVE pour la semaine à venir et envoyé par mail au plus tard le jeudi à midi à la cuisine centrale de la commune de FAVERGES-SEYTHENEX,
- 2 - une modification est réalisable jusqu'à 36 heures avant la production,
- 3 - lors de la commande il y a lieu de préciser le nombre de repas total et le nombre de repas sans porc.

3.2 L'ENLEVEMENT DES REPAS

L'agent de service d'intérieur ou tout professionnel mandaté par la Fondation OVE viendra chercher les containers, avec un véhicule adapté à la liaison chaude et conforme à la réglementation en vigueur. Le transport et la livraison des repas sont placés sous la responsabilité de la Fondation OVE.

L'enlèvement se fera à 10 heures.

Les containers et plats vides de la dernière livraison seront retournés, nettoyés et non décontaminés, à la cuisine centrale de la commune de FAVERGES-SEYTHENEX le jour du retrait des containers.

Un bon de livraison sera signé, dès réception, par l'agent de service d'intérieur de la Fondation OVE, ou, en son absence, par son représentant.

La signature du bon de livraison par les deux parties sera l'acte de transfert de propriété des repas et des prestations annexes, ainsi que les responsabilités qui y sont rattachées.

Le conditionnement des repas se fera en bacs inox collectifs. Les repas sans porc seront pour leur part mis dans des bacs inox séparés.

Les plats gastronomes inox, seront la propriété de la cuisine centrale de la commune de FAVERGES-SEYTHENEX.

Chaque plat sera étiqueté, selon les obligations légales en cours au moment de la signature de la présente convention, et des évolutions futures en la matière.

3.3 MATERIEL MIS À DISPOSITION

La cuisine centrale de la commune de FAVERGES-SEYTHENEX utilisera des bacs gastronomes de toutes tailles, afin d'assurer sa prestation.

Les containers (froid et chaud) fournis par la cuisine centrale de la commune de FAVERGES-SEYTHENEX devront pouvoir être transportés dans le véhicule de la fondation OVE.

Plusieurs jeux de bacs gastronomes et containers seront nécessaires :

- Pour la livraison à l'ESAT de FAVERGES-SEYTHENEX et THONES, 489 route de Viuz - 74210 FAVERGES-SEYTHENEX
- Pour la livraison au Dime Guy Yver – 939 route de Tamié - 74210 FAVERGES-SEYTHENEX

4 ASSURANCES

La cuisine centrale de la commune de FAVERGES-SEYTHENEX déclare être assurée auprès d'une compagnie notoirement solvable pour sa responsabilité civile et en particulier pour les risques d'intoxication alimentaire.

Les attestations d'assurances à jour à la date de signature seront annexées à la présente convention.

5 PRIX DES PRESTATIONS

5.1 PRIX DES REPAS :

Déjeuner : 8 euros Hors Taxes

5.2 DISPOSITIONS FISCALES

Les repas produits seront facturés avec application de la TVA au taux en vigueur.

5.3 FACTURATION

Les prestations de restauration d'un mois donné seront facturées mensuellement par la commune de FAVERGES-SEYTHENEX dans les premiers jours du mois suivant le mois de prestation, sur la base des tarifs définis à l'article 5.1.

La base de facturation sera les repas commandés.

Préalablement à l'envoi des factures, le représentant de la cuisine centrale de la commune de FAVERGES-SEYTHENEX, se rapprochera du représentant désigné par la Fondation OVE, afin de valider l'exactitude du récapitulatif mensuel des prestations commandées.

Cet état fait apparaître :

- Le nombre de repas produits,
- Le prix total dû pour le mois.

Les factures seront envoyées à l'adresse suivante : dime.guy.yver@fondation-ove.fr

La commune de FAVERGES-SEYTHENEX transmettra un RIB à la Fondation OVE afin d'effectuer les paiements.

ARTICLE 6 – DUREE DU CONTRAT

6.1 DUREE

Le présent contrat prendra effet, le 1er janvier 2026 et est conclu jusqu'au 31 décembre 2026.

6.2 RESILIATION

Chacune des parties a la possibilité d'en faire cesser l'effet à tout moment, sans indemnité de part et d'autre, pour une fin de mois calendaire, à la condition expresse de prévenir l'autre partie par lettre recommandée avec accusé de réception au moins un mois (1) avant la fin de mois retenue comme échéance.

Elle pourra en outre être dénoncée à tout moment, par l'une ou l'autre des parties, par lettre recommandée avec accusé de réception moyennant le respect d'un préavis d'un mois (1) en cas de manquement grave par l'autre partie à l'une des obligations essentielles mise à sa charge aux termes des présentes.

Le client, désigne le directeur de territoire, jusqu'à nouvel ordre comme son représentant dûment habilité pour tout ce qui concerne l'exécution du présent contrat.

La personne de la commune de FAVERGES-SEYTHENEX ayant la responsabilité du suivi du présent contrat est le Maire.

ARTICLE 7 – LITIGES

Dans le cas où l'interprétation ou l'exécution de la présente convention soulèverait un différend qui ne pourrait être résolu à l'amiable, les parties conviennent de rechercher une conciliation avant de porter éventuellement le différend devant les instances compétentes.

Fait à Faverges-Seythenex, le 29 Janvier 2026

Pour le DiME Guy Yver
de FAVERGES-SEYTHENEX

Pour la commune
de FAVERGES-SEYTHENEX

Le Maire, Jacques DALEX

ANNEXES

Annexe 2.2 du GEMRCN version 2.0

2.2. Diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras

Un excès de lipides et un déséquilibre de leurs constituants peuvent conduire à un surpoids et exposer aux risques cardiovasculaires. Pour atteindre l'équilibre nutritionnel, il convient de réduire les apports d'acides gras saturés (au maximum 12 % de l'apport énergétique), et d'équilibrer le rapport entre acides gras polyinsaturés essentiels oméga-6 / oméga-3 en augmentant les apports d'oméga-3. Il convient aussi, excepté pour les nourrissons et les enfants en EASPE, de réduire l'apport énergétique des lipides (idéalement 35 à 40 % de l'apport énergétique).

À cette fin, il faut non seulement encourager la consommation de poisson et de matières grasses d'accompagnement riches en acides gras oméga-3 (colza, soja, noix), mais aussi restreindre la consommation d'aliments riches en graisses animales, tels que par exemple les charcuteries et les pâtisseries salées. Il est aussi recommandé de limiter les apports en acides gras trans totaux à moins de 2 % de l'apport énergétique total, et de réduire la consommation de certains aliments principaux vecteurs d'acides gras trans d'origine technologique (viennoiseries, pâtisseries, produits de panification industrielle, barres chocolatées et biscuits.