

ANNEXE 02 – DESCRIPTION DES SERVICES FOURNIS

1. **ANNEXE 02/01** – ORGANISATION DES PRESTATIONS
2. **ANNEXE 02/02** – DOCUMENT DE CONTROLE DES TEMPERATURES
3. **ANNEXE 02/03** – COMPOSITION DES REPAS
4. **ANNEXE 02/04** – LISTE DES GRAMMAGES

« La société » s'engage à intervenir à destination « du client » suivant les modalités suivantes :

LIVRASION DE REPAS EN LIAISON FROIDE

1. LA CUISINE CENTRALE

Les repas sont cuisinés et conditionnés au départ d'une des cuisines centrales de **Cuisine & O**, dont les caractéristiques techniques répondent aux réglementations en vigueur relatives à la fourniture des repas en liaison froide.

La cuisine centrale de **Cuisine & O** est située :

rue de l'École Moyenne, 3
7972 Quevaucamps

2. PRINCIPE ET CAPACITE TECHNIQUE

La cuisine centrale de **Cuisine & O** tient compte :

- ✓ Des législations en matière d'hygiène, de sécurité et de transport des denrées
- ✓ De la démarche HACCP

La cuisine centrale de **Cuisine & O** est conçue pour une production de 800 repas journaliers

3. ELABORATION DES MENUS

Cuisine & O élabore les projets de menus dans le respect de la réglementation applicable.

Les projets de menus sont adressés au « CLIENT » au plus tard le 15 du mois précédent pour information. Le « CLIENT » peut faire part de ses remarques au plus tard le 20 du mois. A défaut de commentaires de la part du « CLIENT », les projets de menus sont réputés validés.

En fonction des contraintes d'approvisionnement, **Cuisine & O** peut adapter le contenu des menus, sans que cela ne puisse nuire à la qualité et à la valeur nutritionnelle des repas. Dans ce cas, il en informe le « CLIENT » sans délai.

4. MATERIEL DE LIVRAISON

Les repas confectionnés sont répartis dans des poches sous-vide placées dans des casiers appropriés pour couvrir les volumes spécifiquement demandé pour chaque client.

Ou dans des gastronomes, ceux-ci doivent, dans le respect des normes légales d'hygiène (démarche HACCP) nous être rendu propre.

La livraison se réalise dans le cadre d'une liaison froide.

5. LIVRAISON

Les repas sont livrés par un véhicule conforme aux règlements sanitaires de transport des denrées périssables.

Le véhicule de livraison est spécialement équipé afin de maintenir les aliments conformément aux règles en vigueur.

Cuisine & O est responsable de la préparation, du transport et de la livraison jusqu'au lieu de délivrance.

Chaque livraison est accompagnée d'un bon de livraison permettant d'assurer un contrôle qualitatif et quantitatif des repas livrés. Ce bon de livraison, dressé en double exemplaire, est conjointement signé par le livreur et un représentant du « **CLIENT** ».

6. PROCEDURES DE COMMANDES DES REPAS

Les commandes prévisionnelles sont envoyées à **Cuisine & O** chaque semaine, pour le mercredi au plus tard et mentionnent les quantités présumées pour la semaine **S+1**.

A l'adresse mail :

Objectif :

Garantir la sécurité des produits alimentaires livrés en assurant que les marchandises restent dans une plage de température conforme aux normes sanitaires et à la qualité des produits, pendant toute la chaîne de transport et de livraison.

Responsabilité :

La procédure de contrôle de la température est sous la responsabilité du service logistique et des livreurs, qui doivent s'assurer que les produits sont transportés et livrés dans des conditions optimales.

Matériel nécessaire :

- Thermomètre de contrôle (thermomètre à sonde ou infrarouge)
- Camion frigorifique ou véhicule équipé pour le transport des produits sensibles
- Fiches de contrôle ou registre électronique pour la saisie des températures
- **Réglage de la température :**
Pour les produits frais, la température du véhicule doit être réglée entre **0°C et 5°C**. Pour les produits congelés, la température doit être réglée à **-18°C ou moins**.
- **Contrôle préalable de la température des produits :**
Avant de charger les produits dans le véhicule, mesurer la température de chaque lot ou colis à l'aide d'un thermomètre étalonné.
 - Les produits frais doivent être à une température inférieure ou égale à **5°C**.
 - Les produits congelés doivent être à une température inférieure ou égale à **-18°C**.

Enregistrement des températures :

Chaque contrôle de température doit être noté dans un registre de suivi des températures. Ce registre doit inclure :

- La date et l'heure du contrôle
- Le numéro de la livraison
- La température mesurée
- Le nom de la personne ayant effectué la vérification

Si une température non conforme est constatée, des mesures correctives doivent être immédiatement prises (par exemple, ajuster la température du véhicule ou prévenir le responsable).

A l'arrivée chez le client

- **Contrôle à la réception :**
A l'arrivée de la livraison, la température des produits doit être vérifiée à nouveau à l'aide du thermomètre avant le déchargement.
- **Documentation :**
Le client doit signer un bon de livraison mentionnant les températures constatées à la réception. Si un écart de température est constaté, il doit être noté sur le bon de livraison, et des actions correctives doivent être immédiatement prises

1. REPAS DU MIDI

Le repas du midi se compose comme suit :

- ✓ 250ml potage : (frais et différent tous les jours)
- ✓ Un plat protidique : viande, poisson, œufs (voir grammage ci-dessous)
- ✓ Des accompagnements : légumes et féculents (voir grammage ci-dessous)
- ✓ Un dessert : fruit, yaourt, biscuit, pâtisserie

Dans l'hypothèse où les quantités (repas de midi et repas du soir) diminuent de 10%, les prix actuellement en vigueur sont susceptibles d'être modifiés.

2. REPAS DU SOIR

Le repas du soir se compose de :

- ✓ Garnitures :
 - De charcuterie : 1 X/semaine
 - De fromage en tranche ou tartinable : 1X/semaine
 - D'une salade à tartiner de type : poulet, thon, ... : 2X/semaine
- ✓ Snacking: 1X/semaine
- ✓ Souper chaud : 2X/semaine

ANNEXE 02/04 – LISTE DES GRAMMAGES

DENREE	GRAMMAGE
Charcuterie tranchées (Poids à cru)	100
Fromage en tranche ou tartinable	100
Viandes en morceaux (Poids à cru)	130
Viandes hachées (Poids à cru)	130
Volailles (Poids à cru)	130
Poissons (Poids à cru)	150
Légumes crus	
Endives	100
Laitues	100
Scarole	100
Salade de blé	100
Tomate	100
Concombre	100
Chicons	100
Salade de chou cru	100
Betterave	100
Céleri-rave	100
Carottes râpées	100
Légumes cuits	
Choux rouge – verts – blanc frais	200
Blancs de poireaux	200
Carottes	200
Salsifis	200
Haricots verts	200
Epinards	200
Scaroles	200
Chicons	200
Compotes de pommes	200
Féculents (Poids cuit)	
Pommes de terre	200
Riz	200
Pâtes	200
Purée	200
Frites	200
Croquettes	200

ANNEXE 03 – CONDITIONS FINANCIERES

1. **ANNEXE 03/01 – PRIX ET MODALITES DE PAIEMENT**
2. **ANNEXE 03/02 – INDEXATION**

3. CONDITIONS TARIFAIRES

Les conditions tarifaires sont définies comme suit :

- ✓ Petit Déjeuner : € HTVA 6%
- ✓ Repas de midi : € HTVA 6%
- ✓ Repas du soir : € HTVA 6%

Le prix forfaitaire de la journée alimentaire s'élève à donc à € HTVA 6%

4. PARAMETRE DE FACTURATION

Quantités : repas par jour livrés sur une base du mois en cours soit à titre indicatif :

- ✓ Petit déjeuner :
- ✓ Repas de midi :
- ✓ Repas du soir :

Dans l'hypothèse où les quantités (repas de midi et repas du soir) diminue de 10%, les prix actuellement en vigueur sont susceptibles d'être modifiés.

5. METHODE DE FACTURATION

Le prix de facturation des repas tient compte des postes suivants :

- ✓ Le coût des denrées alimentaires (ingrédients)
- ✓ Le coût des produits non alimentaires (selon le détail ci-dessous*)
- ✓ Les frais de personnel
- ✓ Le transport

6. APPLICATION DE LA TVA

Pour la livraison de repas que les collaborateurs de **Cuisine & O** préparent et que les collaborateurs du **CLIENT** servent, le régime TVA de 6% est applicable. La TVA sur les boissons est de 21%.

7. MODALITES DE PAIEMENT

Cuisine & O facturera tous les 15 jours au **CLIENT** les prix pour les services tels que stipulés ci-dessus.

Les factures sont payables dans les 7 jours suivant la date de facturation.

Tout retard de paiement entraîne la facturation d'intérêts de retard sur les montants dus.

Toute prestation supplémentaire fera l'objet d'une facturation séparée basée sur les bons de commandes préalablement approuvés et acceptés par le **CLIENT**.

ANNEXE 03/02 – INDEXATION

Les prix sont valables jusqu'au 31 décembre 2024.

Ils sont ensuite révisés une fois par an, à chaque fois le 1^{er} janvier de chaque année, en fonction de la formule de révision suivante :

$$P = P_0 \times A / A_0$$

P = Coût à réviser

P₀ = Coût du présent contrat

A = Valeur de l'indice des prix à la consommation du mois précédant la révision

A₀ = Valeur du même indice connue au moment de l'établissement des prix, soit l'indice du mois **d'avril 2024** – valeur **131,73** (Base 2013 = 100)