

**CONVENTION DE PRESTATION
DE SERVICE
Préparation Fourniture et Service
des repas de la cantine scolaire
Année 2021/2022**

Entre :

La Commune de Peisey-Nancroix Savoie, représentée par son Maire en exercice, Monsieur **Guillaume VILLIBORD**, dûment habilité par délibération n° 2021-11-130 du 15/11/2021,

d'une part ;

Et

Madame Simone WILKINSON, domiciliée 5 Le Croix Bozon – 73210 PEISEY-NANCROIX,
Madame Tracey CUTHBERT-DOLL, domiciliée 3 Le Roignaix – 73210 PEISEY-NANCROIX,
SARL MOUNTAIN RESCUE, représentée par **Simon WILKINSON** (gérant) domiciliée 5 Le Croix Bozon – 73210 PEISEY-NANCROIX, SIRET N° 798 574 877 00030, N°TVA FR19798574877.
d'autre part ;

Il a été arrêté et convenu ce qui suit :

Article 1 : Objet du contrat

La présente convention a pour objet la préparation, la fourniture et le service des repas du restaurant scolaire.

Les repas sont confectionnés sur place au sein de la cuisine de la Salle Polyvalente de PEISEY-NANCROIX .

Article 2 : Modalités de préparation

La préparation des plats se fait notamment en bacs gastronomes réutilisables, dans le respect des normes d'hygiène et HACCP.

Article 3 : Composition des repas

Les prestations concernent les repas de midi.

La nourriture sera de très bonne qualité et variée.

Elle sera livrée en quantité suffisante dans chaque mets.

La composition des repas est donnée ci-dessous, à titre d'exemple, sur la base des éléments suivants :

- Un potage ou un hors d'œuvre ou entrée chaude
- Un plat de viande ou volaille ou poisson, ou œuf
- Un plat de légumes
- Un laitage ou un fromage
- Pâtisserie ou entremets ou fruits
- Pain
- Serviettes – sucre en poudre – condiments

Les grammages, par type de produits et par tranche d'âge, sont mentionnés dans l'annexe à cette présente convention.

La Commune se réserve le droit d'apporter des ajustements en ce qui concerne les quantités (trop ou trop peu), le contenu et la pertinence des repas préparés que le prestataire devra respecter.

➤ **Point sur les plats « témoin »**

Les plats témoins sont des « échantillons représentatifs des différents plats distribués, qui sont mis à disposition des services officiels de contrôle pour être prélevés en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) » (arrêté du 29 septembre 1997).

Les plats témoins permettent d'identifier l'origine des TIAC. Leur réalisation doit par conséquent répondre à une procédure stricte et réglementée.

De manière générale, les plats témoins doivent être réalisés pour les denrées ayant été préparées ou manipulées puis servies à plusieurs consommateurs (au minimum deux portions), tels que les produits sensibles tranchés (jambon), les plats cuisinés et les produits d'assemblage (sandwichs). Ne sont pas pris en considération les produits conditionnés et servis en l'état au consommateur (fromages en portion, yaourts...) ainsi que le pain et les fruits non découpés.

Ces prélèvements sont effectués quotidiennement par la cantinière, au sein de la cantine et ils doivent contenir entre 80 et 100 g de produit ; les normes d'analyses exigeant une quantité suffisante d'aliment.

La réglementation du 29 septembre 1997 exige de garder les plats témoins au moins 5 jours.

Article 4 : Prix et modalités de règlement

➤ **Montants : préparation et fourniture des repas**

- Repas enfants : 5 € TTC.
- Repas adultes : 7,5 € TTC.

➤ **Montants : service des repas**

- 330,00 € TTC par semaine

➤ **Prestations comprises dans le tarif**

- La confection des repas
- Les contrôles bactériologiques
- L'équilibre alimentaire
- Les repas à thèmes et repas liés aux fêtes calendaires (Noël notamment)
- La rédaction et l'impression des menus (leur diffusion se fera par les services communaux)
- Le stock de dépannage
- Assurer le service des repas
- La mise en place de la salle avant le service
- Le nettoyage de la salle, de la vaisselle, et des cuisines et instruments après service.

➤ **Révision du prix**

Les prix des repas et des prestations sont fermes jusqu'au terme de la convention.

➤ **Modalités de règlement**

A chaque fin de mois, les prestataires susvisées remettent à la Collectivité un état récapitulatif général, valant facture pour le mois.

Cet état doit faire apparaître :

- Le nombre de repas servis, répartis entre enfants et adultes
- Le prix total dû pour le mois, hors taxes (repas et service)
- Le taux et le montant de TVA
- Le prix total TVA et TTC

Les prestataires feront leur affaire de répartir entre elles, les montants ci-dessus annoncés, en présentant chacune leur facture, sans que ces dernières ne puissent dépasser les sommes mensuelles mentionnées.

Article 5 : Obligations du prestataire

Les prestataires devront assurer la continuité du service en se relayant, et feront leur affaire de leur planning d'intervention. Elles assureront tous les achats nécessaires à la confection desdits repas. Elles devront garantir la stricte application des règles de sécurité sanitaires et alimentaires (pas de rupture de la chaîne du froid notamment) et garantir la stricte application des normes d'hygiène et HACCP.

Elles assureront la préparation, la fourniture et le service des repas, ainsi que la mise en place et le nettoyage avant et après service. Les trois prestataires seront conjointement et solidairement responsables de l'exécution des prestations objets des présentes.

Article 6 : Commande des repas

Le nombre de repas à fournir devra être communiqué, par les services communaux et par voie de mail, le mercredi de la semaine 1, pour la semaine 2.

Exceptionnellement, des réajustements de quantité peuvent être opérés, à la demande de la Collectivité, avant le vendredi midi de la semaine 1, pour la semaine 2.

En cas d'arrêt temporaire du fonctionnement de la cantine scolaire (journée pédagogique, sortie en extérieur, vacances scolaires, jour férié, ...) les prestataires seront avertis au préalable.

S'il n'a pas eu connaissance en temps utile d'un arrêt de fourniture provisoire, le prestataire sera en droit de facturer les repas préparés.

La Commune de PEISEY NANCROIX a la possibilité de commander des repas « pique-nique ». Dans ce cas, la commande prévisionnelle doit être faite auprès du prestataire au moins 10 jours avant la date de livraison prévue.

Article 7 : Durée et résiliation de la convention

La présente convention est établie pour une durée d'une année scolaire, allant du 8 novembre 2021 au 5 juillet 2022 inclus. Faute de congé donné par l'une ou l'autre des parties au moins 3 mois avant terme de la présente convention, par lettre recommandée avec accusé de réception, elle se poursuivra par tacite reconduction, notamment pour assurer la continuité du service.

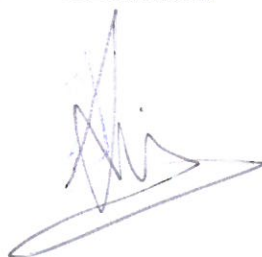
Fait en quatre exemplaires originaux, à Peisey-Nancroix, le 15/11/2021

Guillaume VILLIBORD
Maire de Peisey Nancroix



A blue circular official stamp of the Municipality of Peisey-Nancroix is visible, with a purple ink signature scribble over it.

Simone
WILKINSON



A blue ink signature scribble.

Tracey
CUTHBERT-DOLL



A blue ink signature scribble.

SARL MOUNTAIN RESCUE



A blue ink signature scribble over the SARL Mountain Rescue contact information.

SARL Mountain Rescue
Appt 5 Le Croix Bozon, Route de La Lonzagne
73210 Peisey-Nancroix
Tel: +33(0)977 21 77 66 / info@themountainrescue.com
TVA: FR19798574877
RCS Chambery 798 574 877

AR CONTROLE DE LEGALITE : 073-217301977-20211115-2021_11_130a-DE
en date du 19/01/2022 ; REFERENCE ACTE : 2021_11_130a