



CONVENTION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE

Convention conclue entre

La Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur

5 place Simone Veil

81500 Saint-Lieux-lès-Lavaur

Représentée par M. Gilles CORMIGNON, Maire

Habilité par la délibération du conseil municipal n° DL-XX/XX/XXX, du XX/XX/XXXX

et

Le syndicat intercommunal de regroupement pédagogique (SIRP) St-Jean-de-Rives / St-Lieux-lès-Lavaur

5 place Simone Veil

81500 Saint-Lieux-lès-Lavaur

Représenté par M. Jean SENDRA, Président

Habilité par la délibération du comité n° DL-XX/XX/XXX, du XX/XX/XXXX

Il est convenu et arrêté ce qui suit :

1. Objet

Le SIRP confie à la Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur, qui accepte, la mission de fournir les prestations ci-après définies en vue de la restauration scolaire de l'école de Saint-Lieux-lès-Lavaur.

2. Durée - résiliation

2.1 - *Durée*

La présente convention est conclue du 1^{er} janvier 2023 au 31 décembre 2023.

2.2 - *Résiliation*

En cas d'inexécution par la Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur ou le SIRP de l'une des quelconque de leurs obligations, la présente convention sera résiliée de plein droit et sans formalité.

2.3 - *Suspension*

Il est expressément convenu entre les parties que les obligations de la Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur seront de plein droit et sans formalité, suspendues, sans constituer une inexécution imputable à cette dernière, lors de tout évènement, quelle que soit la nature ou la cause, empêchant en tout ou partie la Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur d'effectuer ses prestations dans des conditions normales.

3. Prestations fournies par la Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur

3.1 – *Composition des repas*

L'agent de la mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur (cuisinier ou cuisinière) s'engage à élaborer des repas selon les règles d'équilibre alimentaire et en favorisant un approvisionnement auprès de producteurs locaux et / ou en produits bio.

3.2 – *Horaires et jours de service*

Le restaurant scolaire est ouvert aux élèves les jours du calendrier scolaire de 11 h 45 à 13 h 45.

3.3 – Mode de délivrance des repas

Les repas sont servis aux élèves à table.

3.4 – Comptage des repas

La Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur tien à la disposition du SIRP le décompte mensuel des repas servis.

4 – Exécution des prestations par la Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur

La Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur mettra en œuvre son savoir-faire et ses compétences dans la préparation et l'exécution des prestations de restauration, objet du contrat en collaboration avec le personnel périscolaire du SIRP à la cuisine de l'école de Saint-Lieux-lès-Lavaur.

4.1 – La Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur recrute et rémunère le cuisinier ou la cuisinière nécessaire à la bonne marche du restaurant et l'emploie sous sa seule responsabilité.

Le cuisinier ou la cuisinière devra se conformer aux règlements relatifs à la sécurité, à la police et à l'hygiène en vigueur dans l'école de Saint-Lieux-lès-Lavaur.

L'organisation du travail incombe à la Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur qui en dirige et contrôle l'exécution par son cuisinier ou sa cuisinière afin que la prestation soit assurée conformément aux dispositions du présent contrat et aux différentes législations et réglementations en vigueur.

Les agents du service périscolaire du SIRP travaillent en collaboration avec le cuisinier ou la cuisinière pour apporter une aide durant la préparation des repas, assurer la gestion des présences des élèves, le service à table, la surveillance et le nettoyage de la cantine.

4.2 – La Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur s'engage à

- déclarer cette activité nouvelle de restauration collective à la DDPP avant le début de la prestation ;
- conserver les plats témoins cad au minimum 80g d'échantillon de chaque plat servi pendant 5 jours en froid positif (avec identification de la date du repas sur chaque échantillon) afin de pouvoir disposer de restes de denrées si des clients sont malades avec suspicion d'une toxi-infection alimentaire collective ;
- rédiger et appliquer un plan de nettoyage désinfection pour les locaux et le matériel qui précise le produit utilisé, la concentration, le temps de pause et la température de l'eau ;
- conserver la traçabilité des matières premières mises en œuvre pour la fabrication des repas (conservation ou photos des étiquettes des denrées) et information du consommateur des allergènes présents dans les plats servis ;
- assurer le suivi de la qualité bactériologique des prestations culinaires par le passage une fois par trimestre, d'un laboratoire d'analyses bactériologique (Analyse alimentaire -1 plat ou 1 entrée ou 1 dessert par passage- + contrôle de nettoyage/désinfection -2 boîtes contact par passage ;
- assurer un accompagnement pédagogique en matière d'éducation alimentaire et de lutte anti-gaspi.

5 – Prix des prestations de restauration

La Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur fournira les repas au prix de 3 € du 1er janvier 2023 au 31 mars 2023.

En raison de l'augmentation du coût des produits alimentaires, une réévaluation du prix est fixée à 3.50 € à compter du 1^{er} avril 2023.

Un titre mensuel sera établi par la Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur pour le règlement des repas servis.

Convention établie en deux exemplaires originaux à Saint-Lieux-lès-Lavaur, le XXX.

Pour la Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur
Le Maire
Gilles CORMIGNON

Pour le SIRP St-Jean-de-Rives/St-Lieux-lès-Lavaur
Le Président
Jean SENDRA

