

**CONVENTION DE PRESTATION
DE SERVICES
Service 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°2021/08/097 du 30/08/2021,

d'une part ;

Et

Mesdames Simone WILKINSON, domiciliée 5 le Croix BOZON, 73210 PEISEY-NANCROIX et
Chloé WREFORD-BROWN (Chloé's Cuisine), domiciliée Rue de la Croix de Pierre, 73210 PEISEY-NANCROIX,

d'autre part ;

Il a été arrêté et convenu ce qui suit :

Article 1 : Objet du contrat

La présente convention a pour objet la définition des modalités d'exécution de la prestation de livraison et de service des repas de la cantine scolaire.

Les repas sont confectionnés au sein du laboratoire de la **MAISON POCHET VOSSENAT** sise à **LANDRY** jusqu'aux vacances de Toussaint, après cette date, les repas devraient pouvoir être confectionnés par **Mesdames Simone WILKINSON** et **Chloé WREFORD-BROWN** domiciliées à **PEISEY-NANCROIX** directement dans les locaux de la cantine. Cette nouvelle prestation donnera alors lieu à la conclusion d'une nouvelle convention.

Article 2 : Modalités de livraison

Les repas devront être récupérés à **LANDRY** auprès du fournisseur et transportés sur la commune de Peisey, dans le respect des normes d'hygiène et HACCP.

La livraison des plats se fait en barquettes recyclables (soit de 6, soit de 8), ou en bacs gastronomes réutilisables. Ces derniers seront nettoyés et lavés en cantine scolaire et le ramassage de ces bacs se fera le lendemain, avec la livraison du repas du jour.

La livraison pour le repas des adultes sera conditionnée dans des plats séparés.

Article 3 : Obligations du prestataire

Les prestataires devront assurer la continuité du service en se relayant et feront leur affaire de leur planning d'intervention.

Elles devront récupérer les repas chez le fournisseur, assurer la bonne conservation et le transport optimal de ceux-ci jusqu'aux locaux de la cantine.

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 le réchauffage et le service des repas et assureront la mise en place avant service et le nettoyage après service.

Les deux prestataires seront conjointement et solidairement tenus de réaliser les prestations objet des présentes.

➤ **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**

- Tarif prestation cantine : 330 € TTC/semaine payable 50% à chacun des prestataires

➤ **Prestations comprises dans le tarif**

- La livraison
- Les contrôles bactériologiques
- La mise en place de la salle avant service
- Le nettoyage de la salle, de la vaisselle et des cuisines et instruments après service
- Le réchauffage des plats
- Le service des repas

➤ **Révision du prix**

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

➤ **Modalités de règlement**

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

Cet état doit faire apparaître :

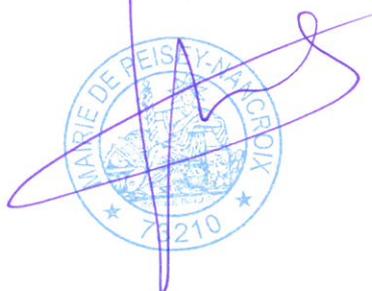
- Le nombre de semaines effectuées,
- Le prix total dû pour le mois, hors taxes
- Le taux et le montant de TVA
- Le prix total TVA et TTC

Article 6 : Durée et résiliation de la convention

La présente convention est établie pour une durée allant du 2 septembre 2021 au 22 octobre 2021 inclus. Elle pourra faire l'objet d'un renouvellement pour garantir, si besoin, la continuité du service.

Fait en trois exemplaires originaux, à Peisey-Nancroix, le 01/09/2021

Guillaume VILLIBORD
Maire de Peisey Nancroix



Simone WILKINSON
Prestataire

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Simone Wilkinson', written over a horizontal line.

Chloé WREFORD-BROWN
Prestataire

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Chloé Wreford-Brown', written over a horizontal line.