

CONVENTION DE PRESTATION DE SERVICE 2023

conclue entre :

la **Mairie de Montastruc**
Place de la Mairie BP49
31380 Montastruc-la-Conseillère
représentée par Monsieur CAPEL Jean-Baptiste, Maire

et

l'association AFC
Zone d'activités de l'Ormière
31380 Montastruc la Conseillère
représentée par Mr Joël BOUCHE son président, ci-après dénommé « le demandeur »

Le *demandeur* sollicite la mairie, et plus particulièrement son service de cuisine centrale, afin de concevoir et réaliser des menus.

Les jours à couvrir concernent les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis, **hors jours fériés**, pour le déjeuner (service du midi).

ARTICLE I.

La cuisine centrale, en réponse à cette demande, s'engage à :

- 1) **fournir** au demandeur la liste des menus mensuels au plus tard le mois précédant leur service
- 2) **communiquer** toute modification de menu dans les meilleurs délais : dans l'éventualité d'un problème d'approvisionnement ou de réalisation pouvant porter préjudice à la qualité finale d'une préparation culinaire, le responsable de la cuisine centrale, en la personne de Madame Sylvie FORGUES, se réserve le droit de la remplacer par une autre préparation d'un niveau de qualité au moins équivalent
- 3) **proposer** des menus construits sur la base de cinq (5) composantes, à savoir 1 entrée, 1 plat, 1 accompagnement, 1 fromage ou laitage, 1 fruit ou dessert.

- 4) **prendre en compte**, sous réserve de faisabilité et **après accord du responsable de cuisine**, les menus « sans mets spécifiques » sur demande expresse. Dans ce cas, les différentes composantes seront livrées dans des conditionnements séparés
- 5) **approvisionner** toutes les denrées alimentaires entrant dans la composition des menus établis. Seul le pain est fourni, les condiments et accompagnements (vinaigrette, sel, poivre, moutarde, ketchup, mayonnaise), les boissons, les serviettes de table, les couverts et les plats de service éventuels (sauf demande spécifique ultérieure établie par écrit avec inventaire du matériel emprunté) restent à la charge du demandeur.
- 6) **assurer la conception, la mise en barquettes thermo scellées et la livraison** à l'avance des préparations culinaires en respectant les conditions d'hygiène en vigueur dans le cadre d'un service en **liaison froide**. Les fromages, laitages, desserts et fruits déjà conditionnés individuellement ne feront pas nécessairement l'objet d'un conditionnement en barquettes thermo scellées, mais seront plutôt livrés en cagettes plastique ajourées.
- 7) **livrer** en liaison froide, par véhicule spécialement adapté, les repas directement sur le site du demandeur, le matin du jour de service entre 8h30 et 10h30
En cas de reprise d'activité après jour férié, la livraison pourra être anticipée, sous réserve du respect concernant le délai de 3 jours à partir de la date de fabrication (J+3) et après accord du demandeur.
Il est à noter que la cuisine centrale ne pourra fournir de repas lors des jours fériés ainsi que pendant les périodes de fermeture, à savoir la semaine entre Noël et Nouvel An ainsi que les trois premières semaines du mois d'août.
- 8) **Informé** si nécessaire sur le mode de stockage et de réchauffage des aliments.

ARTICLE II

Le demandeur,

- 1) **fournit** un prévisionnel des effectifs journaliers, au moins deux semaines à l'avance.
- 2) **confirme** par écrit – télécopie au 05 34 26 01 84 ou courriel avec AR à l'adresse cuisinecentrale@mairie-montastruc.fr – le nombre ferme et définitif de repas journaliers en précisant éventuellement les repas spécifiques tels que définis dans l'article I alinéa 4. La confirmation doit parvenir au plus tard le **mardi matin précédent** la semaine de service. Sous réserve de l'accord de la responsable de cuisine et en fonction de la nature des plats, un réajustement des effectifs reste envisageable au plus tard 48 heures avant le service (hors samedi, dimanche et jours fériés).

ARTICLE III

Facturation et règlement :

La facturation mensuelle à terme échu est établie sur la base du nombre de **repas commandés** et livrés.

Le règlement du *demandeur* doit intervenir sous 30 jours.

ARTICLE IV

Durée et résiliation :

La présente convention est conclue à partir du **1^{er} avril 2023**.

Elle peut être résiliée à tout moment, par lettre recommandée avec accusé de réception, par l'une ou l'autre des parties, sous réserve de respecter un préavis de trois mois.

Toutefois, en cas de manquement grave (dégradation durable qualitative ou quantitative des repas, absence de paiement), la résiliation pourra intervenir de plein droit sous un délai d'un mois après mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception.

ARTICLE V

Prix des repas :

Le prix des repas est établi à l'avance pour la période concernée et révisable annuellement par décision du conseil municipal.

Ainsi, il est convenu qu'à compter du **1^{er} avril 2023**, le tarif unitaire est fixé à la somme de :

➤ 7,26€

ARTICLE VI

Litiges :

Toute contestation pouvant survenir dans l'exécution ou l'interprétation de la présente convention sera :

1. déposée et étudiée en commission paritaire ;
2. soumise aux tribunaux compétents de Toulouse

Fait en double exemplaire, à Montastruc

Le Maire
Jean-Baptiste CAPEL

Pour le *demandeur*
M. Le Président
Joël Bouche