

# CONVENTION DE RESTAURATION

**ENTRE**

**LA COMMUNE DE SAINT GANTON**

Représentée par Monsieur le Maire

Bernard GEFFLOT

«Le Bourg» 35550 SAINT-GANTON

D'UNE PART,

**ET**

**Le Restaurant « La Crémaillère »**

Représenté par Madame BEAUJAS Patricia

Gérante

«La Roche» 35550 SAINT-GANTON

D'AUTRE PART

B.G

P.B

## IL A ÉTÉ ARRÊTÉ ET CONVENU CE QUI SUIT :

Conformément à la délibération du Conseil Municipal du 12 Septembre 2013.

### ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION

Le présent contrat a pour objet de déterminer les conditions dans lesquelles Madame Baujais s'engage à assurer la fabrication des repas pour les élèves de l'école communale de Saint-Ganton.

La gestion économique et financière concernant la fabrication des repas est du seul ressort de Madame Beaujais qui en a la responsabilité et en assume les risques économiques pour la partie qui la concerne.

*en toute légalité notamment en cas d'intoxication alimentaire. En aucun cas la commune de SAINT GANTON ne pourra être recherchée ou responsable à ce sujet.*

### ARTICLE 2 : PRESTATION

#### • 2-1 – Composition des repas

Le menu proposé aux élèves le midi comprend :

- 1 hors-d'œuvre (crudités, charcuterie, salade composée...),
- 1 plat protéique (viande, œuf, poisson),
- 1 légume (féculent ou légume vert ou les deux)
- 1 dessert (pâtisserie, fruit, entremets, laitage...)
- Pain, boisson : eau.

#### • 2-2 – Service

Les repas destinés aux élèves seront mis à disposition pour le restaurant scolaire avant 11 h 00 dans des récipients isothermes.

Les repas des élèves seront effectués tous les jours scolaires de l'année.

#### • 2-3 – Menus

Madame Beaujais Patricia établira ses menus à l'avance, en collaboration avec la commission «cantine» de l'association des parents d'élèves, et les transmettra en mairie une semaine avant leur mise en application.

Madame Beaujais Patricia s'engage à privilégier les circuits courts en approvisionnement des denrées alimentaires, à savoir les produits locaux voir bio, dans la mesure de ses possibilités.

Madame Beaujais Patricia s'engage à appliquer les textes législatifs en vigueur, pour ce qui est de son ressort, notamment en matière d'hygiène et d'équilibre alimentaire.

B. G  
P. B

**ARTICLE 3 : PERSONNEL**

Madame Beaujais Patricia engage et rémunère sous sa seule autorité le chef de cuisine ainsi que le personnel nécessaire au bon fonctionnement du restaurant.

**ARTICLE 4 : DECOMPTES – FACTURATION - RÉGLEMENT**

Le nombre de repas sera annoncé chaque jour avant 10 h 00 au plus tard à Madame Beaujais qui tiendra un relevé quotidien du nombre de repas. C’est ce document qui servira ensuite à l’établissement de la facture.

La facturation sera établie mensuellement et adressée à la mairie au plus tard le 7 du mois suivant la prestation.

Compte sur lequel seront mandatés les paiements :

MME BEAUJAIS PATRICIA  
LA CREMAILLÈRE

.....  
.....

**ARTICLE 5 : PRIX DES REPAS**

• **5-1 – Forfait**

Un forfait **mensuel annualisé** de fabrication de 450 € est appliqué, indépendamment du nombre de repas élaboré.

• **5-2 – Prix du repas**

Le prix du repas, tel que définis à l’article 2 est de 2,20 € TTC par repas

Si le nombre réel des repas s’avérait nettement et durablement inférieur à 40 repas par jour ou supérieur à 80 repas par jour, il est convenu que le prix serait rectifié en conséquence afin d’assurer la couverture des charges fixes de fonctionnement. Celles-ci seront estimées d’un commun accord des deux parties.

**ARTICLE 6 : PORTÉE DE LA CONVENTION**

La présente convention traduit l’ensemble des engagements pris par les parties contractantes.

Aucune des parties ne pourra être tenue à autre chose que ce qui a été expressément convenu par la présente convention.

B-G  
P B-

## ARTICLE 7 : RÉAJUSTEMENT DES PRIX

Un réajustement des prix, suivant une augmentation des prix d'achat des denrées alimentaires, pourra être revu en accord avec les deux parties.

Il est précisé et convenu entre les parties que si, à un moment ou à un autre, le tarif exercé ne convenait plus à l'une ou l'autre partie, les tarifs seraient alors réajustés immédiatement, quelle que soit la date, en accord avec les deux parties.

## ARTICLE 8 : RESPONSABILITÉ – ASSURANCES

Madame Beaujais Patricia déclare être assurée pour sa responsabilité civile, en particulier pour les risques d'intoxication alimentaire.

## ARTICLE 9 : DURÉE - RÉSILIATION DE LA CONVENTION

Le présent contrat prend effet à compter du 1er septembre 2014. Il est conclu pour une durée d'un an qui prendra fin le 31 Août 2015. Il sera par la suite tacitement reconduit pour des périodes successives d'une année allant du 1<sup>er</sup> septembre au 31 août de l'année suivante.

Chacune des parties pourra mettre fin à la convention pour le dernier jour du contrat, sous réserve de prévenir l'autre partie par lettre recommandée avec accusé de réception au moins trois mois avant l'échéance.

Pour tous les litiges éventuels auxquels la présente convention pourra donner lieu, tant dans sa validité que dans son interprétation, dans son exécution ou même sa résiliation, les instances judiciaires de RENNES sont déclarées seules compétentes.

Fait en 5 exemplaires à la Mairie de Saint-Ganton, le 2 Août 2014.

Commune de Saint-Ganton  
Le Maire



B. GEFFLOT

Restaurant «La Crémaillère»  
Mme BEAUJAIS Patricia, gérante



~~V. MASÉ~~