



**CONVENTION RELATIVE A LA PARTICIPATION FINANCIERE DE LA COMMUNE DE CONDE EN
NORMANDIE POUR L'ADAPTATION DES LOCAUX ET L'ACHAT D'EQUIPEMENTS DE CUISINE
DESTINES
AU SERVICE DE RESTAURATION DU COLLEGE « Dumont d'Urville » DE CONDE EN NORMANDIE
DANS LE CADRE DE LA LIAISON CHAUDE**

VU le Code général des collectivités territoriales, et notamment ses articles L.3211-1 et L.2121-29 ;

VU le Code de l'éducation et notamment ses articles L.212-4 et L.213-2 ;

Entre,

Le Département du Calvados, représenté par son Président en exercice, Monsieur Jean-Léonce DUPONT,
demeurant à cet effet à l'Hôtel du Département, BP 20520 Caen Cedex 1,
autorisé à la présente par délibération de la commission permanente en date
Ci-après dénommé « le Département »

Et

La Commune de Condé en Normandie

Représentée par son Maire en exercice, Madame Valérie DESQUESNE,
Demeurant à cet effet, place de l'hôtel de Ville – Condé sur Noireau – 14110 CONDE EN NORMANDIE.
Et autorisé à la présente par délibération du conseil municipal en date du XXXXXXXXXX
Ci-après dénommé « le Demandeur »

IL A ETE EXPOSE ET CONVENU CE QUI SUIT :

PREAMBULE

Suite à la demande de la commune de Condé en Normandie, de mettre en place une liaison chaude entre le collège « Dumont d'Urville » de Condé en Normandie et les écoles de la commune, la restauration du collège doit être adaptée et dotée d'équipements complémentaires.

En contrepartie, le **Demandeur** s'engage à participer financièrement à leur acquisition devenue nécessaire pour préparer les repas des élèves des écoles communales.

Article 1er : Participation financière de la commune de Condé en Normandie

La présente convention a pour objet de définir les modalités de la participation financière du **Demandeur** à l'adaptation des locaux et à l'achat d'équipements complémentaires destinés au service de restauration scolaire du collège « Dumont d'Urville » de Condé en Normandie.

Article 2 : Nature de l'investissement

L'investissement réalisé par le **Département** pour répondre à la demande de la commune de CONDE EN NORMANDIE porte sur des travaux d'aménagement et sur l'achat d'équipements et matériels de restauration :

- Travaux d'aménagement :
 - Alimentation électrique et câble de liaison pour les appareils nouveaux ou récupérés
 - Climatisation de la préparation froide
 - 2 Portes va et vient pour préparation froide
 - Pose d'un portail de 4 m de large et modification de la clôture
 - Reprise d'enrobé et modification de bordures
 - Création d'un local de stockage containers dans la restauration

- Matériel de cuisine :
 - 1 VCC PRO XL (311 -59 dm²)
 - 1 Cellule de maintien en température
 - Déplacement de la cellule de refroidissement
 - Armoire froide 2 chariots
 - 1 Table flux laminaire
 - 1 Etagère inox
 - 1 Bac de désinfection des légumes
 - 1 Essoreuse
 - Plonge 1 bac de trempage
 - 1 Armoire froide positive à chariots (sous-sol)
 - Armoire froide en réemploi
 - Lave mains en réemploi

Afin de limiter les investissements nécessaires à la fabrication des repas des élèves des écoles de Condé en Normandie, le matériel suivant a été récupéré de la cuisine centrale de Condé en Normandie pour être installé au sein du Collège :

- 1 Four après remise en état préalable de la cuisine centrale
 - 1 Cellule de refroidissement après remise en état préalable de la cuisine centrale
 - Etagères murales inox
 - Lave batterie
 - Chambre froide inox sur roulettes Thirode pour mettre en sous-sol à la réception marchandise
 - Poste de lavage des mains inox pour mettre à la réception marchandise
 - Echelles de stockage pour chambres froides avec clayettes amovibles sur roulettes
 - Echelles de stockage fixes à clayettes
 - Balance rechargeable (pour peser les hors d'œuvre avant envoi)
 - Echelles de cellules GN 1/1 et échelles de cellules 2/1 avec grilles (pour mettre dans la chambre froide)
 - Plats en inox : plaques à rôtir, plaques perforées, bacs GN 1/1, GN 2/1, GN ½ avec couvercles
 - Bacs polypropylène : GN 1/1, GN 2/1, GN ½ avec couvercles
 - Matériels de pâtisserie : plaques, fouets, spatules, maryses, moules divers et cercles, cadre à mousses, cul de poules, bassin à pâtisserie
 - Seaux mesureurs gradués, chinois, entonnoir à pistons, louches, écumoirs
 - Chariots de manutention réception, chariots à roulettes pour stockage containers
 - Thermomètre sonde filaire, laser et sonde de températures
 - 2 Vestiaires personnel stockage linge propre et extérieur
 - 2 ou 3 Containers thermos à potage 15 ou 20 litres
 - Bacs à débarrasser inox sur table
 - 1 VCC 211
- Soit un budget prévisionnel de 63 200 HT €

Article 3 : Modalités de versement de la participation financière

Le montant de la participation financière du **Demandeur** est estimé à 63 200 € HT.

Pour ce faire le **Département** émettra un titre de recette correspondant au montant HT de la dépense réelle.

Article 4 : Renouvellement du matériel du service de restauration

Le matériel du service de restauration du collège de CONDE EN NORMANDIE objet de cette convention est la propriété du **Département**. En cas de renouvellement d'équipement, le **Demandeur** s'engage,



après avis, à contribuer à son remplacement et à verser au **Département** une participation financière calculée au prorata des effectifs.

Article 5 : Fonctionnement du service de restauration

Les modalités d'organisation et de participation aux charges de fonctionnement du service de restauration feront l'objet d'une convention tripartite entre le Département, la commune et le collègue « Dumont d'Urville » à CONDE EN NORMANDIE.

Article 6 : Modification de la convention

Toute modification de la présente convention fera l'objet d'un avenant écrit entre les parties.

Article 7 : Durée et date d'effet de la convention

La présente convention prend effet à la date de sa signature.
Elle prend fin au plus tard au dernier versement honoré par la commune de Condé en Normandie.

Article 8 : Clause résolutoire

En cas de non-respect par l'une des parties de ses obligations contractuelles, son cocontractant se réserve le droit de mettre fin à la convention, de plein droit, par lettre recommandée avec accusé de réception après mise en demeure infructueuse pendant 30 jours.

Article 9 : Litiges

En cas de contestation sur les conditions d'exécution et à défaut d'accord amiable entre les parties, le litige sera porté devant le Tribunal Administratif de Caen.

Fait à _____, le _____
En deux exemplaires originaux,

Le Président du Conseil départemental

Le Maire

Monsieur Jean-Léonce DUPONT

Valérie DESQUESNE