

**CONTRAT DE PRESTATION DE SERVICES DANS LE CADRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ENTRE LA
COMMUNE DE MONTEREAU-FAULT-YONNE ET L'OGEC ECOLE DU SACRE CŒUR**

ENTRE :

La Ville de MONTEREAU-FAULT-YONNE,

Dont le siège est à Montereau-Fault-Yonne (77130), en l'Hôtel de Ville, 54 rue Jean Jaurès, représentée par son Maire, James CHERON, dûment habilité par délibération n°xxxxxx du Conseil Municipal en date du xxxxxx

Ci-après dénommée « Ville de Montereau-Fault-Yonne »

ET

L'O.G.E.C.,

Gestionnaire de l'école privée du Sacré Cœur située au 2 rue Paul Quesvers, 77130 Montereau-Fault-Yonne, représenté par son Président, Monsieur Patrick VIOLIER

Ci-après dénommé « Le Client »

Préambule :

La Commune de Montereau-Fault-Yonne dispose de sa propre cuisine centrale, gérée en régie directe depuis le 1^{er} septembre 2024.

Celle-ci confectionne les repas servis :

- Aux enfants d'âge maternel et élémentaire de la Ville ainsi qu'aux adultes les encadrant, fréquentant la restauration municipale sur le temps scolaire et extrascolaire,
- Aux enfants fréquentant les structures « petite enfance » municipales,
- Aux personnes âgées et handicapées dans le cadre du portage de repas à domicile.

La cuisine prépare également les goûters pour les enfants accueillis sur les temps péri et extrascolaires et sur les structures petite enfance. Elle gère par ailleurs des prestations annexes liées par exemple aux évènements municipaux.

Les repas sont préparés par le personnel communal en liaison chaude, du lundi au vendredi et pour les besoins exceptionnels en liaison froide ainsi que si besoin les samedis et dimanches.

L'OGEC du Sacré Cœur fait actuellement appel aux services d'un prestataire extérieur pour l'élaboration et la livraison des repas destinés aux enfants d'âge maternel et élémentaire, ainsi qu'aux adultes les encadrant, sur les temps scolaires.

La présente convention a pour objet de déterminer les conditions de mise en œuvre de ce service par la Ville de Montereau-Fault-Yonne au profit de l'OGEC du Sacré Cœur.

La conception et la fourniture de repas par la Commune au bénéfice de l'école du Sacré Cœur est conforme aux compétences de Montereau et conforme à l'intérêt public en ce qu'il permet de donner accès aux enfants monterelais à la restauration scolaire communale et valoriser les équipements de la cuisine centrale.

CECI EXPOSÉ, IL EST CONVENU CE QUI SUIT :

ARTICLE 1er : Objet du contrat

La présente convention a pour objet de fixer les modalités de production et de livraison des repas par la cuisine centrale de la Ville de Montereau-Fault-Yonne pour répondre aux besoins de restauration scolaire du Client.

A ce titre, la Ville de Montereau-Fault-Yonne se charge :

- De l'élaboration des menus et de l'organisation de la commission afférente à laquelle participe le Client,
- De l'approvisionnement en denrées alimentaires,
- De la confection des repas, de leur refroidissement le cas échéant et de leur allotissement,
- De la livraison dans les cuisines satellites des communes de l'Entente.

Tout au long de ces différentes étapes, la Ville de Montereau-Fault-Yonne veille à garantir le respect des normes d'hygiène (HACCP, chaîne du froid, marche en avant...) et la traçabilité des produits.

La présente convention définit les conditions du fonctionnement et les obligations administratives et financières de chaque partie dans ce cadre.

Chacune des parties peut néanmoins engager des actions qui lui sont propres dans ce domaine, indépendamment de ce contrat, soit par intérêt non partagé, soit par absence d'accord.

ARTICLE 2 : Modalités de fourniture des repas

2.1 – Périmètre des repas concernés par le contrat

La cuisine centrale de Montereau-Fault-Yonne fonctionne du lundi au vendredi, aussi bien en période scolaire que durant les périodes de vacances scolaires et exceptionnellement les samedis ou dimanches selon les nécessités.

La Ville de Montereau-Fault-Yonne confectionnera pour le Client les repas pour les prestations suivantes :

| | |
|-------------------------|----------------------------------|
| | Restaurant scolaire |
| Nature de la prestation | Déjeuner |
| Jours de consommation | Lundi – mardi – jeudi - vendredi |

Il est précisé que le pain et les viennoiseries ne sont pas fournis dans les prestations. Toutefois, il pourra être recherché un accord sur la fourniture et la livraison de pain, dont le tarif et la facturation seront distincts des autres prestations contractuelles.

Ponctuellement et sur commande, la cuisine centrale fournira des pique-niques.

2.2 – Elaboration des menus

Les menus sont élaborés par le service municipal de la cuisine centrale de la Ville de Montereau-Fault-Yonne composé notamment du directeur, du chef de production, de la responsable qualité / diététicienne. Ils sont conçus sur un cycle de 20 jours, vus en commission des menus à laquelle participe le Client par la désignation d'un représentant.

Les déjeuners comportent 5 composantes.

Des menus végétariens sans viande sont prévus quotidiennement. Une variante sans porc est proposée dans les menus avec viande.

Les obligations nutritionnelles en vigueur sont respectées : GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition) et PNNS (Plan National Nutrition et Santé).

La politique d'achats de la cuisine centrale favorise une alimentation saine, sûre et durable conformément à ce que prévoit la loi dite « EGalim », adoptée le 2 octobre 2018.

Les menus sont préparés avec au moins 50% de produits alimentaires durables dont plus de 20% de produits d'origine biologique. Leur conditionnement se fait dans des étuves et en cas de liaison froide dans des contenants respectueux de l'environnement et sans perturbateurs endocriniens. Par ailleurs, à chaque fois que cela est possible, la recherche de produits en approvisionnement local sera privilégiée.

Au-delà des obligations légales, la Ville de Montereau-Fault-Yonne proposera des objectifs en matière d'achats de produits Bio, locaux et/ou issus de circuits courts ainsi qu'aux produits labellisés.

2.3 – Nombre de repas à fournir pour le Client

Le Client communique à la cuisine centrale de Montereau-Fault-Yonne ses effectifs prévisionnels, par structure, par type de convive et par jour, au plus tard un mois avant afin de prévoir globalement les besoins en denrées alimentaires.

Toutefois, le Client peut, sous 3 jours ouvrés avant le jour de consommation, avant 10 h, ajuster les effectifs prévus, via l'annulation ou l'ajout de repas sans impact financier. Pour les variations d'effectifs importants (exemple : grève, sortie scolaire...), il est attendu que Le Client prévienne la cuisine centrale dans les meilleurs délais et au moins 3 jours avant. Les jours de grève un menu adapté pourra être prévu de sorte à limiter les pertes. Toutes les demandes de réajustement doivent se faire par écrit. La facturation sera établie sur la base des effectifs prévisionnels à J-3.

Le volume annuel prévisionnel de repas à fournir pour le Client est détaillé en annexe 1. C'est sur la base de ce volume que les coûts unitaires des repas du Client sont calculés pour la première année du contrat.

2.4 – Modalités de livraison des repas destinés au Client

La livraison des repas au Client relève de la présente convention à l'adresse suivante : 2 rue Paul Quesvers, 77130 Montereau-Fault-Yonne.

Tout au long du processus de la prise en charge des repas à la cuisine centrale, les chauffeurs ont la responsabilité de contrôler la marchandise au niveau de la quantité et de la qualité afin de limiter au maximum les erreurs. Le Client remettra un jeu de clés ou badge permettant l'accès de manière autonome du chauffeur dans les équipements concernés par les livraisons.

2.5 – Hygiène

Une fois que les denrées alimentaires sont entreposées dans la cuisine du Client, elles sont sous l'entière responsabilité du Client. Il y assume alors la responsabilité du respect des normes sanitaires (respect de la chaîne du froid, traçabilité...).

En cas d'identification d'un problème sanitaire au niveau de sa cuisine satellite, le Client met en œuvre le protocole adéquat (déclaration de TIAC à la DDPP) et en informe sans délai la cuisine centrale.

En cas d'identification d'un problème sanitaire au niveau de la cuisine centrale, la Ville de Montereau-Fault-Yonne en informe sans délai le Client et indique le protocole à suivre.

Conformément à la réglementation, un repas témoin est conservé en cuisine centrale. Si le Client souhaite en conserver également dans son restaurant satellite, il en fera la commande.

La cuisine centrale est contrôlée mensuellement par un laboratoire indépendant qui effectue des prélèvements de denrées et de surface (analyses bactériologiques) et des audits trimestriels de son fonctionnement.

Elle est également contrôlée par les services départementaux de la Protection des Populations (DDPP) : N° Agrément FR 77-305-005 CE

Les résultats de ces contrôles sont disponibles et transmis au Client sur demande écrite (mail ou courrier).

2.6 – Produits de base

Un stock de produits alimentaires de base nécessaires à la mise en œuvre (régénération, cuisson, service...) des repas dans les cuisines satellites (huile, sel, margarine...) est remis au Client à chaque début de période scolaire.

Le Client a en charge la gestion de ce stock. Celui-ci est renouvelé par la cuisine centrale de Montereau-Fault-Yonne à la demande du Client, sous réserve que les consommations correspondantes restent en lien avec la présente convention. La demande est écrite (mail ou courrier).

2.7 – Animations

La cuisine centrale pourra proposer au Client des animations à vocation éducative et ludique. Il confirmera son souhait d'en bénéficier. Certaines de ces animations peuvent avoir un coût financier.

2.8 – Gestion des problèmes de production à la cuisine centrale

En cas de dysfonctionnement imprévu au niveau de la cuisine centrale de Montereau-Fault-Yonne, il peut arriver :

- que la chaîne de production se trouve à l'arrêt total ou partiel (grève, panne...)
- que la production soit ou doive être détruite en totalité ou partiellement (problème sanitaire...)

Dans ces cas exceptionnels, pour pallier l'absence de repas total ou partiel produits par la cuisine centrale, il est prévu des repas de substitution de longue durée de conservation qui seront entreposés dans la cuisine du Client. Ils resteront la propriété de la cuisine centrale et leur utilisation sera soumise à son accord puis compensés en cas de consommation. A cet effet, si le Client souhaite proposer un repas chaud, elle doit disposer d'un four de remise en température.

2.9 – Gestion des dysfonctionnements éventuels dans la cuisine du Client

Des dysfonctionnements peuvent survenir au niveau de la cuisine du Client (ex : panne électrique dans le restaurant satellite, ...) rendant le maintien en température ou la consommation des repas produits impossible.

Dans un tel cas, le cycle de livraison sera exceptionnellement adapté et conforme aux prescriptions sanitaires.

ARTICLE 3 – Modalités financières

Dans ce cadre, les modalités de facturation suivantes sont déterminées comme suit :

Le coût d'animation – type concours de menus – peut être ajouté si le Client souhaite bénéficier de ce type de prestation (demande écrite par mail ou courrier).

3.3 – Modalités de facturation des prestations au Client

La rémunération du présent contrat se fait sur la base de prix unitaires

Pour l'année 2025-2026, les coûts sont établis ainsi :

| Désignation | Prix unitaire HT | TVA | Prix unitaire TTC |
|--------------------------|------------------|-------|-------------------|
| Repas enfant maternel | 4,78 € | 5,50% | 5,04 € |
| Repas enfant élémentaire | 4,97 € | 5,50% | 5,24 € |
| Repas adulte | 6,062 € | 5,50% | 6,39 € |
| Coût pique-nique | 5,34 € | 5,50% | 5,63 € |

En cas de commande d'un repas supplémentaire au-delà du délai fixé à l'article 3.3, un taux supplémentaire de 10% sera impacté au coût fixé ci-avant, par repas supplémentaire commandé, selon le dispositif (repas ou pique-nique) et du public concerné (enfant ou adulte).

Le coût d'animation – type concours de menus – peut être ajouté si le Client souhaite bénéficier de ce type de prestation (demande écrite par mail ou courrier).

3.4 – Modalités de règlement de la facturation du Client à la Ville de Montereau-Fault-Yonne

Le règlement des factures du Client à la Ville de Montereau-Fault-Yonne se fait chaque mois sur la base des volumes de repas commandés lors du mois précédent, dans le respect des délais définis à l'article 2.3.

Le règlement des factures s'effectue sur la base de titres de recettes émis dans la première quinzaine du mois suivant la réalisation des prestations.

Le paiement est effectué dans les 30 jours suivant la réception du titre de recettes. Ce délai est suspendu lorsque le titre de recettes doit faire l'objet de corrections. Un nouveau délai court à compter de la réception par la commune d'un nouveau titre corrigé.

Toute autre prestation tels que buffets, menus spéciaux, repas conviviaux... commandée par le Client sera à régler le mois suivant au prix convenu et pré-établi par devis par la cuisine centrale.

3.5 – Modalités de variation des prix

Le prix des repas est ferme la première année puis révisable annuellement à la date anniversaire du contrat selon la formule suivante :

$$P = P_o \times (0.20 + 0.80 \times (I_n/I_o))$$

P = prix révisé pour la nouvelle période N+1

P_o = prix en € HT stipulé dans l'acte d'engagement pour la 1^{ère} période N

I_n = dernière valeur connue de l'indice de référence à la date de la révision

I_o = dernière valeur connue de l'indice de référence au mois zéro (Mo) soit celle du mois de septembre 2025

INDICE de référence, parmi les indices INSEE = Indice des prix à la consommation harmonisé - Base 2023 – Ensemble des ménages - France - Cantines : Nomenclature COICOP 11.1.2.0 (prix de marché « cantines ») – Identifiant INSEE 001762317, base 2021 - Mise à jour mensuelle.

Si l'indice ci-dessus ne pouvait plus être appliqué pour quelque cause et à quelque titre que ce soit, il serait remplacé par un autre indice qui serait adopté en accord entre les parties dans les huit jours de la demande formulée en ce sens par l'un des cocontractants.

Arrondis :

Les règles de l'arrondi sont celles de la zone euro.

Le coefficient de révision final est arrondi au millième

Le prix révisé final est arrondi au centième

ARTICLE 4 : Durée et résiliation du contrat

Le présent contrat est conclu pour une durée de deux ans, à savoir du 31 août 2025 au 31 août 2027. Elle pourra être prolongée tacitement d'un an de plus, soit jusqu'au 31 août 2028. La durée totale ne pourra excéder trois ans sans renouvellement du contrat.

A tout moment, les parties pourront s'entendre pour mettre fin au contrat. Elles décideront alors d'un commun accord des conditions de cette résiliation qui ne pourra prendre effet qu'au 31 août de l'année scolaire en cours.

ARTICLE 5 : Assurances

La Commune déclare avoir souscrit auprès d'une Compagnie notoirement solvable une assurance de responsabilité civile couvrant la responsabilité qu'elle peut encourir vis-à-vis des tiers du fait de son exploitation et notamment en matière d'intoxication alimentaire. Dans le cas contraire, la Commune s'engage à couvrir les éventuels sinistres en auto-assurance.

Le Client déclare qu'en sa qualité de propriétaire (ou locataire) des locaux sis 2 rue Paul Quesvers, 77130 Montereau-Fault-Yonne, dans lesquels la Commune effectuera ses prestations, il est assuré ou s'assurera, pour l'activité de restauration collective et renonce, ainsi que ses assureurs, à tous recours contre la Commune et ses assureurs pour tous dommages affectant ses biens ou ceux de son propriétaire, que ceux-ci soient mis à disposition ou non. Réciproquement, la Commune et ses assureurs renoncent à tous recours contre le Client, le propriétaire des locaux et leurs assureurs pour tout dommage affectant ses propres biens.

Les dispositions ci-dessus s'appliquent en l'absence de dégradations volontaires ou d'un manque de vigilance.

Toutefois, et par exception à ce qui précède, en dehors des heures de présence de la Commune dans les locaux du Client, ce dernier reste responsable du matériel et des marchandises appartenant à la Commune.

Sauf en cas de faute de la Commune, le Client s'engage à indemniser le Client de toutes les conséquences dommageables résultant d'un arrêt de fonctionnement des appareils de conservation.

La Commune s'engage à prendre d'un commun accord avec le Client les premières mesures conservatoires nécessaires à la sauvegarde des marchandises concernées.

ARTICLE 6 : Litiges

Les parties conviennent de mettre en œuvre tous les moyens dont elles disposent pour résoudre de façon amiable les éventuels litiges qui pourraient survenir dans l'exécution de la présente convention.

Si toutefois elles n'y parvenaient pas, le litige pouvant naître de l'exécution de la présente convention serait porté devant le Tribunal Administratif de Melun.

Fait à Montereau-Fault-Yonne, le

En 2 exemplaires originaux

James CHERON,

Patrick VIOLIER

Maire de Montereau-Fault-Yonne

Président de L'OGEC du Sacré Cœur