



CONTRAT DE PRESTATION DE RESTAURATION

Entre les soussignés :

SIVOM DU SECTEUR DE LIGNÉ

3 PLACE DE LA PERRETTIERIE

44850 LIGNÉ

Ci-après dénommé le « Client »

Représenté aux fins des présentes par Madame Anne-Marie CORDIER,
Présidente du SIVOM, régulièrement habilité par délibération en date du 9 octobre 2024

d'une part.

et

Monsieur Julien Roudaut, Président Directeur Général de la société Armonys Restauration SAS ayant son siège, PIBS 141 Rue du Commerce CS 82605 56011 Vannes Cedex, inscrite au Registre du Commerce de Vannes sous le numéro 793 246 745, identifiée au Système Informatique du Répertoire des Établissements (SIRET) sous le numéro 793 246 745 00012 et dont le code d'Activité Principal d'Exercice (APE) est 5629A,

d'autre part.

Il a été convenu et arrêté ce qui suit :

Préambule :

Le restaurant scolaire de Mouzeil est municipal. Dans ce cadre et après une procédure de mise en concurrence, la commune a confié à Armonys restauration les prestations de restauration sur les temps scolaire pour lesquels la commune est compétente. Dans le cadre de cette consultation, il était précisé que "celle-ci se portait également sur les repas servis les mercredis et pendant les vacances scolaires (les enfants et leurs animateurs). En effet, les services périscolaires et d'accueil de loisirs à Mouzeil sont organisés par le Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple (SIVOM) du secteur de Ligné, qui sera l'interlocuteur privilégié du titulaire du marché, concernant les repas servis les mercredis et pendant les vacances scolaires".

C'est dans ce cadre que la présente convention est conclue. Elle est soumise aux dispositions du cahier des clauses administratives générales applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG) ainsi qu'au CCTP du contrat conclu avec la commune de Mouzeil (annexe 1).

ARTICLE 1 - OBJET DU CONTRAT

Le Client confie à Armonys Restauration, qui accepte la mission, de fournir les prestations ci-après définies en vue de la restauration des convives autorisés à se restaurer au sein du restaurant de l'accueil de loisirs de Mouzeil à compter du **vendredi 1^{er} novembre 2024**.

ARTICLE 2 - DÉFINITION DES MISSIONS

Armonys Restauration assurera notamment la préparation des menus, la prise des commandes et le règlement des denrées alimentaires, la mise en place d'analyses bactériologiques et veillera d'une manière générale à l'accompagnement de la prestation de restauration au Client dans les mêmes conditions définies dans le contrat conclu avec la ville de Mouzeil et notamment les conditions définies à l'article 4 du CCTP à l'exception du service des repas qui sera effectué par les animateurs de l'accueil de loisirs. Le CCTP sera joint au contrat comme annexe.

Les repas devront être fournis tous les mercredis lors des périodes scolaires et du lundi au vendredi lors vacances scolaires (sauf lors des périodes de fermeture de la structure à savoir deux semaines l'été et une semaine lors des vacances de fin d'année)

Toute modification de ces missions ou des charges précisées à l'article 05 du présent contrat donnera lieu à la rédaction d'un avenant entre les deux parties.

ARTICLE 3 - LOCAUX, MATÉRIEL ET MOBILIER

L'engagement d'Armonys Restauration au titre des prestations de restauration, objet des présentes, l'est notamment en considération des locaux, agencements, matériels et mobiliers affectés par la Municipalité de Mouzeil et le Client au fonctionnement du restaurant.

La Municipalité de Mouzeil et le Client s'engage à ce que ses locaux, agencements matériels et mobiliers, soient en toutes circonstances conformes à la réglementation en vigueur, notamment aux règles de sécurité et d'hygiène que le Client et la Municipalité déclarent bien connaître.

À ce titre, le Client se conformera aux obligations incombant, en vertu des dispositions légales et réglementaires, aux employeurs, en matière d'hygiène et de sécurité au travail concernant notamment les locaux, les matériels et mobiliers utilisés par ses éventuels agents (installations, sanitaires, vestiaires, etc.).

Le Client et la Municipalité de Mouzeil s'engagent à prendre toutes les dispositions nécessaires concernant les locaux, le matériel et le mobilier en cas d'augmentation importante du nombre de convives accueillis.

ARTICLE 4 - FRÉQUENTATION PRÉVISIONNELLE

Le Client informera Armonys Restauration dans les meilleurs délais des variations d'effectifs, en cas notamment :

- de sorties extérieures (Pique-Nique ou absence de restauration)
- de chômage technique ou partiel,
- de jours fériés,
- de jours de grèves, etc.

Les horaires des repas sont fixés par le Client.

ARTICLE 5 - RÉPARTITION DES CHARGES

Tableau de répartition des charges	MAIRIE DE MOUZEIL	SIVOM DE LIGNÉ	ARMONYS Restauration
L'approvisionnement des produits en denrées nécessaires à la confection des repas			x
L'élaboration des menus, en collaboration avec le diététicien du titulaire du marché			X
La fabrication des repas			X
Fluides (eau, gaz et électricité) et chauffage	X		

La mise en conformité des locaux avec les textes réglementaires	X		
L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité	X		
La maintenance et l'entretien technique du matériel et des installations existants	X		
Les travaux d'entretien dits non courants : nettoyage des plafonds, des murs, des baies vitrées, conduits de fumée, de conditionnement d'air, de hottes, caniveaux, bacs à graisse	X		
L'enlèvement des ordures, curage et vidange des égouts	X		
La fourniture des containers réutilisables destinés au stockage temporaire des déchets	X		
La dotation et le renouvellement du matériel de cuisine, du mobilier, de la verrerie et de la vaisselle existants	X		
Tableau de répartition des charges	MAIRIE DE MOUZEIL	SIVOM DE LIGNÉ	ARMONYS Restauration
Le nettoyage de la cuisine après intervention d'un traiteur ou cuisinier professionnel, à l'issue de l'utilisation de la salle, en dehors des périodes scolaires	X		
La responsabilité de la mise en œuvre et du respect des règles d'hygiène, de la législation et des règles culinaires			X
Les commandes, réception et contrôle de la qualité des denrées et de la bonne conservation dans les réserves mises à disposition			X
La responsabilité du bon usage et du nettoyage du matériel et des locaux mis à disposition			X
La mise en place des couverts			X
Le service des repas		X	
La desserte des tables en fin de repas			X
La mise en place d'actions pédagogiques et de communication à destination des usagers du service			X
Produits d'entretien, consommables et nettoyage			
Produits d'entretien installations fixes – cuisine	x		
Produits lessiviels installations fixes - plonge batterie et vaisselle	x		
Produits d'entretien - salle de restauration			x
Fournitures consommables (usage unique) - cuisine			x
Nettoyage quotidien de la cuisine			x
Nettoyage des vitres intérieures	x		
Nettoyage des vitres extérieures	x		
Analyses bactériologiques at audits d'hygiène			x
Matériel et vaisselle			
Contrats d'entretien et de maintenance du gros matériel	x		
Contrat de dératisation et de désinsectisation	x		
Renouvellement de la vaisselle	x		
Charges liées au personnel			
L'organisation du travail du personnel de service, employé par le titulaire du marché			x
Visite médicale du personnel Armonys			x
Fourniture et entretien des tenues du personnel Armonys			x
Fourniture chaussures de sécurité du personnel Armonys			x
Gestion des déchets			
Mise à disposition des containers à déchets	x		
Tris des déchets			x
Enlèvement des emballages vides et des déchets	x		
Évacuation et recyclage des huiles usagées			x
Gestion administrative			
Système informatique : ordinateur et imprimante			x

Téléphone, internet - abonnement et consommations			
Fournitures administratives de gestion			X
Cotisation Economique Territoriale			X
Assurance responsabilité civile			X

ARTICLE 6 - COMPOSITION DES PRESTATIONS

▪ Déjeuner - 4 composantes

- Entrée
- Plat protidique : plat à base de viande, poisson, œuf ou plat sans protéine animale
- Accompagnement : légume et/ou féculent
- Dessert ou un produit laitier
- Pain (boulangerie de la commune)

▪ Pique-Nique

- Sandwich
- Chips (paquet de 30g)
- Fromage en portion
- Pain (boulangerie de la commune)
- Dessert ou fruit de saison frais
- Eau en bouteille

Les condiments et assaisonnement sont intégrés dans cette prestation.

Les denrées entrant dans la composition des plats seront de bonne qualité et conformes aux grammages spécifiés dans la proposition de prestation. Armonys Restauration pourra procéder à un changement de menus si des impératifs d'approvisionnement l'y contraignent. Il devra alors en informer le Client.

Les menus des déjeuners seront transmis à l'avance au Client.

ARTICLE 7 - PRESTATIONS EXCEPTIONNELLES SUR DEVIS

Occasionnellement, en complément de l'accueil des convives définis à l'article 04 du présent contrat, le Client pourra demander à Armonys Restauration de réaliser des prestations exceptionnelles.

Chacune de ces prestations fera l'objet d'un devis spécifique dont le taux de TVA pourra être adapté en fonction de la prestation. Le Client préviendra Armonys Restauration au moins 15 jours avant l'exécution de la prestation afin de garantir sa bonne exécution.

ARTICLE 8 - QUALITÉ DES PLATS

Les quantités seront adaptées aux catégories de convives (maternels, primaires, adultes).

Les denrées utilisées dans la confection des repas répondront aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à l'une d'entre elles. Elles seront conformes notamment :

- aux normes homologuées et enregistrées à l'AFNOR
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

ARTICLE 9 - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ, ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES

Armonys Restauration s'engage à respecter la réglementation en vigueur en matière d'hygiène alimentaire et à mettre en œuvre un Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) ainsi que les protocoles HACCP qui en découlent, notamment la mise en application des documents d'autocontrôles.

Armonys Restauration réalisera des contrôles bactériologiques assurés par un laboratoire indépendant effectuant des recherches habituelles (bactériologiques et microbiologiques) sur les prélèvements effectués. Les prélèvements seront effectués sur des fabrications du jour, sur des surfaces de travail et sur l'eau du réseau.

ARTICLE 10 - ASSURANCES

Armonys Restauration s'engage à faire garantir, par une compagnie d'assurances notoirement solvable, sa responsabilité civile pour le cas où elle serait recherchée et engagée à l'occasion et ou du fait de l'exécution du présent contrat et en particulier pour les risques résultants d'intoxications alimentaires.

Armonys Restauration s'engage à payer régulièrement les primes d'assurances et à justifier de la régularité de sa situation par la présentation des attestations correspondantes à chaque demande du Client.

ARTICLE 11 - TARIFS DES PRESTATIONS

En contrepartie des prestations fournies par Armonys Restauration au titre des présentes, le Client s'engage à régler le prix des prestations :

PRIX UNITAIRE DES REPAS PAR CATÉGORIE	ALSH - Repas maternelle	ALSH - Repas primaire	ALSH - Repas adulte	ALSH - Pique nique maternelle	ALSH - Pique nique primaire	ALSH - Pique nique adulte
Tarif unitaire HT (en €)	4,12	4,22	4,62	4,12	4,22	4,62
Taux de TVA (en %)	5,5%	5,5%	5,5%	5,5%	5,5%	5,5%
Montant unitaire TVA (en €)	0,23	0,23	0,25	0,23	0,23	0,25
Tarif unitaire TTC (en €)	4,35	4,45	4,87	4,35	4,45	4,87

11.1 Formule de révision des prix annuelle

Les prix seront ajustés annuellement à la date de renouvellement du marché par application de la formule suivante :

$$P = PO \times I$$

IO

dans laquelle :

P = le prix nouveau ajusté

PO = le prix de base correspondant à la date de début du marché

IO = la valeur de l'indice des prix à la consommation (mensuel, ensemble des ménages, France, base 01/01/2024), nomenclature Coicop 11.1.2 - cantines, publié au BMS de l'INSEE

I = la valeur du même indice correspondant au mois de l'ajustement des prix

11.2 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.

11.3 Clause butoir et de sauvegarde :

La variation des prix ne peut excéder le prix initial majoré de 10%.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier sans indemnités la partie non exécutée du marché à la date du changement de prix, lorsque ce changement conduit à une augmentation de plus de 10% du prix initial.

ARTICLE 12 - DISPOSITIONS FISCALES

Les prestations de facturations seront facturées au taux de TVA en vigueur au moment de la facturation. Toute modification à venir des taux de TVA serait immédiatement répercutée.

ARTICLE 13 - FACTURATION

Le nombre de repas consommés chaque jour fera l'objet d'un récapitulatif hebdomadaire servant de base à la facturation.

Concernant les repas consommés pendant les périodes scolaires et de vacances scolaires, le titulaire du marché transmet mensuellement à la fin de chaque mois échu, une facture au SIVOM du secteur de Ligné, par CHORUS PRO.

Les factures porteront les mentions suivantes :

- Raison sociale du titulaire ;
- N° du registre du commerce ;
- Domiciliation bancaire ou postale tel qu'il figure dans l'acte d'engagement ;
- Nombre de repas servis en distinguant les repas maternels des repas élémentaires ;
- Prix unitaires HT en distinguant les repas maternels des repas élémentaires ;
- Montant total HT ;
- Montant de la TVA ;
- Montant Total TTC.

ARTICLE 14 - RÈGLEMENTS

Les prestations seront rémunérées par mandat administratif, suivant les règles de la comptabilité publique et conformément aux dispositions du code de la commande publique.

Le défaut de paiement dans ce délai fait courir de plein droit et sans autre formalité des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire. Le taux des intérêts moratoires est celui de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé à courir, augmenté de deux points.

Le Client se libérera des sommes dues à la société Armonys Restauration par virement bancaire auprès de :

BNP PARIBAS VANNES
PARC TERTIAIRE DE LAROISEAU BAT. 1
12 RUE ANITA CONTI 56000 VANNES
IBAN : FR76 3000 4002 8800 0103 4616 649
BIC : BNPAFRPPXXX

À des fins de rapprochement comptable, le motif du virement devra mentionner le(s) numéro(s) de(s) facture(s) réglée(s).



ARTICLE 15 - VALIDITÉ DU CONTRAT

- **Durée** : le contrat prendra effet le **vendredi 1^{er} novembre 2024** Il sera établi pour une durée ferme de 10 mois **soit jusqu'au 31 août 2025**. Le contrat pourra être ensuite reconduit 4 fois pour une durée d'un an sans que sa durée ne puisse excéder 5 années.
- **Résiliation** : Il pourra être mis fin au contrat à la date anniversaire du démarrage de la prestation initiale (soit le 01/09 de chaque année) par l'une ou l'autre des parties. Cette résiliation devra se faire par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception, sous réserve de respecter un préavis de trois mois avant cette date anniversaire.
- **Fin de contrat** ce contrat est soumis aux dispositions du cahier des clauses administratives générales applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG) en conséquence, il pourra être mis fin au contrat dans les conditions définies par ce CCAG.

ARTICLE 16 - LITIGES, CLAUSE ATTRIBUTIVE DE JURIDICTION

Toute difficulté survenant à l'occasion de l'interprétation ou l'exécution du présent contrat sera soumise aux procédures de règlement de différend prévu au CCAG applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG).

En cas de persistance du litige, le tribunal compétent est le
Tribunal administratif de Nantes
6 allée de l'Île-Gloriette
CS 24111
44041 Nantes Cedex
Téléphone 02 55 10 10 02

Fait en deux exemplaires,
À Mouzeil, le

Pour **ARMONYS RESTAURATION**

Le « Prestataire »

Monsieur Julien ROUDAUT,
Président Directeur Général
Mention « Lu et approuvé », signature et cachet

Pour le **SIVOM DU SECTEUR DE LIGNÉ,**

Le « Client »

Madame Anne-Marie CORDIER,
Présidente
Mention « Lu et approuvé », signature et cachet