

CONVENTION de prestation de service FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES EN LIAISON CHAUDE

ENTRE LES SOUSSIGNÉES :

La Ville de Nogent-sur-Seine, domiciliée à l'Hôtel de Ville, 27 Grande Rue Saint-Laurent à Nogent-sur-Seine, **représentée par Madame Estelle BOMBERGER-RIVOT, Maire**, dûment habilitée à l'effet de signer la présente convention, par délibération du Conseil municipal en date du 8 juillet 2026.

d'une part ;

et

La commune de Pont-sur-Seine, représentée par Monsieur Jean-Claude TUCOULAT, Maire, dûment habilité à l'effet de signer la présente convention,

d'autre part.

Il est convenu ce qui suit :

Article 1 – Objet

La Ville de Nogent-sur-Seine dispose d'un service de restauration municipale équipé d'une cuisine centrale en liaison chaude.

La commune de Pont-sur-Seine ne dispose pas d'un équipement de production de denrées alimentaires.

La Ville de Nogent-sur-Seine est sollicitée par **la commune de Pont-sur-Seine** pour la livraison de repas en liaison chaude.

Aussi, dans la mesure où ces activités annexes, restent compatibles avec l'activité du service et ne remettent pas en cause son organisation, et dans la mesure où la Ville de Nogent-sur-Seine convient qu'il est techniquement possible de fournir quotidiennement des repas à destination d'une quarantaine d'enfants, la présente convention précise les modalités de fournitures de ces repas à **la commune de Pont-sur-Seine**.

Article 2 – Modalités de fourniture de repas

Les jours de fonctionnement du service de restauration scolaire municipale, la Ville de Nogent-sur-Seine préparera sur réservation les repas de la pause méridienne pour environ 40 enfants les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis en période scolaire, petites et grandes vacances scolaires.

La réservation se fait en deux temps :

- Le prévisionnel : le jeudi avant midi qui précède la future semaine de consommation (prévisionnel par jour, pour la semaine)

Envoi par mail sur la boîte mail restaurant@nogentsurseine.fr

- Le réel, si le nombre de repas à confectionner est amené à changer :
 - En cas d'annulation de repas : la veille avant 9h30.
 - En cas d'ajout de repas : le jour même avant 8h30.

Ces informations devront être communiquées à la cuisine centrale sur la même boîte mail.

Le nombre estimé de repas produits quotidiennement est de 1 à 40 repas les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis à l'exception des vacances de Noël. La fourniture des repas effectuée dans la zone export de la cuisine centrale se fera impérativement entre 9h30 et 11h30.

Le nombre maximum de repas fournis devra respecter les différents seuils imposés par l'arrêté du 08/06/2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale modifié par l'arrêté du 24 septembre 2014.

Un agrément spécifique n'est pas nécessaire dans l'hypothèse où la quantité livrée par semaine par le Ville de Nogent-sur-Seine à d'autres établissements publics ou privés ne doit pas dépasser 1000 repas par semaine si la quantité maximale pouvant être cédée représente moins de 30% de la production totale.

Si la quantité livrée dépassait ces seuils, la fourniture des repas serait conditionnée à la mise en place d'un agrément spécifique.

Toute modification entraînant une augmentation des repas produits devra être soumise à l'autorisation préalable de la Ville de Nogent-sur-Seine.

Article 3 – Prix des prestations

Les repas **seront facturés 6.00 € au 1^{er} septembre 2026.**

Le prix des repas sont susceptibles d'être réévalués à la hausse au 1^{er} septembre de chaque nouvelle année civile.

Toute modification apportée à la prestation ou aux conditions de son application donnera lieu à une modification des conditions financières qui seront définies par un avenant à la présente convention.

Article 4 – Engagements et missions de la Ville de Nogent-Sur-Seine

La Ville de Nogent-sur-Seine assure les charges suivantes :

- ✓ Elaboration des menus,
- ✓ Passation des commandes, gestion des stocks,
- ✓ Mise à disposition du matériel : bacs gastronomes inox, contenants pour le transport des liquides (soupe) ainsi que les caissons isothermes chauds et froids,
- ✓ Le paiement des factures des denrées,
- ✓ La confection des repas,
- ✓ Les prélèvements témoins et contrôles de températures avant distribution.

La Ville de Nogent-sur-Seine devra s'assurer de la conformité des règles d'hygiène alimentaire lors de la phase de production dans le respect des dispositions réglementaires applicables à la restauration collective.

Les menus sont établis suivants un plan alimentaire garantissant l'équilibre nutritionnel sur 8 semaines. Menu unique composé de 5 éléments : une entrée, un plat et sa garniture, un laitage, le pain et un dessert.

La boisson n'est pas incluse dans la prestation.

Un repas bio avec une composante bio sera proposé tous les mois. Un repas complet bio sera proposé dans l'année.

Le menu est transmis par mail 15 jours avant le jour de consommation.

La Ville de Nogent-sur-Seine peut modifier le menu prévu en cas de problème d'approvisionnement ou de dysfonctionnement de l'appareil de production.

En cas d'interruption du service de restauration (grève, cas de force majeure) et d'indisponibilité de fabrication des repas, la Ville de Nogent-sur-Seine s'engage à prévenir **la commune de Pont-sur-Seine** le plus tôt possible afin de lui permettre de se retourner temporairement auprès d'un autre fournisseur si nécessaire. Les repas qui auraient dû être livrés à cette occasion ne feront pas l'objet d'une facturation.

Article 5 – Engagements de L'Association la commune de Pont-sur-Seine

La commune de Pont-sur-Seine communiquera par écrit, si possible par message électronique sur la boîte mail restaurant@nogentsurseine.fr selon l'organisation suivante :

- Le prévisionnel : le jeudi avant midi qui précède la future semaine de consommation (prévisionnel par jour, pour la semaine)
- Le réel : si le nombre de repas à confectionner est amené à changer :
 - En cas d'annulation de repas : la veille avant 9h30
 - En cas d'ajout de repas : le jour même avant 8h30

Ces informations devront être communiquées au gestionnaire de la cuisine centrale sur la même boîte mail.

- Les repas fournis en liaison chaude seront consommés le jour même.
- La Ville de Nogent-sur-Seine ne fournira aucun repas concerné par un régime alimentaire particulier.

Article 6 – Hygiène, traçabilité, livraison

Les parties s'engagent à observer formellement, chacune en ce qui la concerne, le respect de la réglementation en vigueur.

La Ville de Nogent-sur-Seine est responsable des normes d'hygiènes de la production alimentaire jusqu'à la remise des repas à un agent de **la commune de Pont-sur-Seine**. Le contrôle de la température est effectué au départ de la cuisine centrale. Les températures seront consignées dans un registre tenu par le service de restauration municipale de la Ville de Nogent-sur-Seine, et conservé à la Cuisine Centrale de l'espace Anne Frank.

Ce registre de traçabilité sera émargé par les parties à l'heure de la remise des caissons isothermes.

La responsabilité de la ville de Nogent-sur-Seine s'arrête après la validation par un agent de **la commune de Pont-sur-Seine** du bon de livraison et après signature du registre de traçabilité.

En outre, **la commune de Pont-sur-Seine** est responsable du maintien en température des repas dès leur prise en charge.

Les repas sont conditionnés dans des bacs gastronomes et livrés dans des caissons isothermes selon le principe de la liaison chaude et de la liaison froide.

La Ville de Nogent-sur-Seine fournira des conteneurs isothermes et des bacs gastronomes appropriés au transport et au maintien de la température en liaison chaude et froide.

Ces matériels devront être nettoyés et désinfectés après chaque utilisation sur le lieu de consommation conformément au plan de maîtrise sanitaire (PMS) et seront restitués à la Ville de Nogent-sur-Seine lors de la livraison suivante.

Ces matériels seront ramenés, après ce premier lavage, à la cuisine centrale, pour un nouveau lavage (respect des principes d'hygiène et de responsabilité).

Si la fourniture des repas nécessite l'acquisition d'équipements spécifiques complémentaires pour assurer le fonctionnement du service de restauration scolaire ou pour permettre le respect de la réglementation en matière d'hygiène, **la commune de Pont-sur-Seine** s'engage à participer financièrement aux achats nécessaires.

Les agents en charge de la manipulation des denrées sont assujettis aux conditions d'hygiène et de sécurité fixées par le Code du travail. Ils doivent également respecter les règles du Plan de Maitrise Sanitaire en vigueur dans l'établissement.

Article 7 – Responsabilités

En cas d'intoxication alimentaire, la recherche de responsabilité sera diligentée par l'administration compétente selon les procédures appropriées.

Chacune des parties ne pourra être tenue responsable du non-respect par l'autre partie des règlements en vigueur.

Article 8 – Facturation

La facturation sera mensuelle et postérieure à la consommation dans le cycle considéré.

Le paiement à la commune de Nogent-sur-Seine se fera sous 30 jours maximum à compter de la réception de la facture.

Le défaut de paiement dans le délai prescrit fait courir de plein droit, et sans autres formalités, des intérêts moratoires au bénéfice de la collectivité.

Article 9 – Durée

La présente convention prend effet à compter du 01/09/2026 jusqu'au 01/09/2027.

Toute modification, à la présente convention fera l'objet d'un avenant.

La convention pourra être résiliée immédiatement sans préavis à compter de la notification par lettre recommandée avec accusé de réception en cas de non-respect des règles d'hygiène alimentaire définies dans les dispositions réglementaires applicable à la restauration collective.

Elle peut être dénoncée par la Ville de Nogent-sur-Seine avec un préavis d'un mois dans l'hypothèse d'une saturation des capacités de la production de la Cuisine centrale.

La présente convention pourra être dénoncée par les toutes les parties avec un préavis de 15 jours à compter de la notification par lettre recommandée avec accusé de réception.

Article 10 – Interprétation

En cas de difficulté sur l'interprétation ou l'exécution de la présente convention, les parties s'efforceront de résoudre leur différend à l'amiable.

A défaut d'accord entre les parties, tout litige à apparaître dans l'exécution de la présente convention sera soumis au tribunal territorialement compétent.

Etablie à Nogent-sur-Seine, en deux exemplaires originaux le 10 juillet 2026.

Pour la commune de Pont-sur-Seine,

Le Maire

Pour la Ville de Nogent-sur-Seine,

Le Maire

Jean-Claude TUCOULAT

Estelle BOMBERGER-RIVOT