



Convention de fournitures de repas des enfants et des personnels
du Centre Socio-culturel du Mellois

Entre

La communauté de communes du Mellois, sise 2 Place de Strasbourg – 79500 MELLE, représentée par son Président, Monsieur Fabrice MICHELET, d'une part

Et

Le Centre Socio-Culturel du Mellois, association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901, dont le siège social est situé Place René Groussard – 79500 MELLE, représentée par son président, Monsieur Jacques MILLET, d'autre part

N° SIRET 31752597000016

PREAMBULE

Considérant que la convention pour la fourniture des repas pour les enfants et personnels du Centre Socioculturel prend fin au 31 décembre 2025 ;

Considérant le partenariat engagé depuis de nombreuses années sur le territoire communautaire avec l'association « le CSC du Mellois » ;

Considérant que le projet initié par l'association « le CSC du Mellois » à destination de la Direction de l'Education est en accord avec l'intérêt communautaire ;

Considérant que le Centre Socio-Culturel (CSC) souhaite que la communauté de communes Mellois en Poitou pérennise la production et la fourniture des repas aux enfants et aux personnels de l'association sur les temps scolaires, périscolaires et extrascolaires.

Considérant que le dernier tarif appliqué de la dernière convention était de 5.05€ NET ;

Considérant la mise en place d'une nouvelle convention avec quelques modifications de celle-ci en termes de fournitures de repas supplémentaires sur un autre lieu durant la période estivale ;

IL EST CONVENU CE QUI SUIIT :

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONVENTION

Par la présente convention, la communauté de communes par le biais de la cuisine centrale de Melle, s'engage à assurer la fourniture et la livraison en liaison chaude des repas pour les sites du Centre Socio-Culturel, soit à/au :

- L'Espace Enfance Famille situé sis petite avenue de la Gare – 79500 MELLE
- Mélia (ancienne Maison des Jeunes appartenant à la commune de Melle) pendant les périodes de vacances scolaires et les mercredis sur le temps scolaire.
- L'école de Saint léger de la Martinière pendant les grandes vacances scolaires.

ARTICLE 2 - DURÉE DE LA CONVENTION

La convention est conclue pour une durée de 3 années à compter du 1^{er} janvier 2026.

Cette convention pourra être revue en fonction des observations des parties et fera ainsi l'objet d'avenant.

A la fin de chaque année civile, une annexe sera jointe à la présente convention en reprenant les éléments ci-dessous :

- Bilan annuel des repas confectionnés de l'année écoulée,
- Calendrier prévisionnel des périodes de fonctionnement du CSC pour l'année suivante,
- Projection du nombre de repas à produire pour la petite enfance, l'enfance et l'adolescence pour l'année suivante,
- Modification éventuelle des tarifs pour l'année suivante.

ARTICLE 3 – ENGAGEMENT DE RECIPROCITE

La communauté de communes s'engage à :

- Effectuer l'ensemble des missions qui lui incombe afin de répondre à la commande,
- Élaborer des menus tout en respectant la saisonnalité des légumes et des fruits,
- Confectionner des plates maisons, qui seront cuisinés principalement à base de produits frais,
- Introduire du poisson frais toutes les 4 semaines (dont en local) au menu,
- Confectionner des repas à destination des enfants, adolescents et adultes durant les jours ouvrés sur les temps scolaires, périscolaires et extrascolaires,
- Prendre en compte les PAI sur les intolérances et allergies alimentaires et de fournir un repas de substitution,
- Prendre en compte les régimes alimentaires et de fournir un repas de substitution,
- Assurer la conformité des règles d'hygiène alimentaire dans le respect des dispositions réglementaires applicables à la restauration collective,
- Avoir usage le plus possible de produits régionaux.

**Respect de la loi EGALM en 2025 : (chiffre donnée 2024) : 58% de produits dit de qualité
dont 35% de Bio**

La collectivité est labellisée Territoire Bio engagé depuis 2022.

Le Centre Socio-Culturel du Mellois, sous le couvert des différents services qui auront la charge de servir l'ensemble des repas confectionnés par la cuisine centrale, s'engage :

- À ce que les locaux, agencements et mobiliers soient conformes aux réglementations en vigueur, notamment en ce qui concerne les règles d'hygiène et de la sécurité,
- À stocker après livraison dans un lieu adapté la livraison des denrées,
- À réaliser tous les jours les prélèvements témoins et contrôles des températures avant distribution.

ARTICLE 4 - MODALITÉS DE FONCTIONNEMENT

1 – Élaboration des menus :

L'ensemble des menus est élaboré en partenariat avec le dispositif « Mangeons Mellois » qui introduit des produits locaux et bio dans la confection des repas.

L'équilibre alimentaire est respecté en tenant compte des apports journaliers des usagers concernés et validé par une diététicienne.

Les menus mentionneront par des logos : la certification, l'identification, la qualité et la provenance des produits servis (locaux, bio, AOP, label rouge, HVE, légumes et fruits de saison, fraîcheur, plats préparés maison...).

En lien avec la loi Égalim, un menu végétarien sera proposé une fois par semaine durant les périodes scolaires, périscolaires et extrascolaires.

Les viandes fournies sont d'origine française sauf en cas de difficulté d'approvisionnement. Dans ce cas, le fournisseur s'engage à avertir de sa provenance.

Le grammage des denrées est adapté aux usagers et tient compte des recommandations du - Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

2 – Composition du menu :

Le repas fournit par la cuisine centrale se composera :

- d'une entrée,
- d'un plat protidique principal,
- d'un ou deux légumes,
- d'un laitage ou fromage,
- d'un fruit ou compote,
- du pain.

3 – Modalités de fonctionnement :

Le service restauration de la communauté de communes Mellois en Poitou élabore ses menus à l'avance. Ces derniers seront adressés par mail au Centre Socio-Culturel la semaine précédente.

En période scolaire, le nombre de repas devra être communiqué à la cuisine centrale par mail à l'adresse : jeremy.belin@melloisenpoitou.fr, chaque jour, avant 9h15 par les responsables des sites.

Un estimatif devra être fourni par courriel :

- Pour le site de l'Espace Enfance Famille, le jeudi de la semaine précédente (avant 11h),
- Pour l'accueil de loisirs du mercredi, le lundi précédent (avant 14h),
- Pour chaque période de petites vacances scolaires, 15 jours avant.
- Pour les vacances d'été, avant le 20 juin.

Il est également obligatoire d'informer la cuisine centrale par mail :

- Des jours de sorties ou de toute autre activité extérieure qui nécessitent des repas adaptés,
- Ou tout simplement l'annulation du ou des repas, des menus particuliers notamment d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

4 – La livraison des repas :

Le transport des repas s'effectue avec un véhicule de service en liaison chaude par le biais de containers.

Les repas sont livrés sur les différents sites à un horaire convenu au préalable et d'un commun accord.

La livraison est assurée tous les jours ouvrés sur le temps scolaire, périscolaires et extrascolaires.

Les repas fournis sont consommés le jour même sur le site de restauration.

Le contrôle de température est fait au départ des repas, à la cuisine centrale. Un second contrôle est réalisé sur place par la responsable du site d'accueil à l'Espace Enfance Famille et par le livreur sur les sites annexes. Les températures sont consignées sur un document prévu à cet effet.

Le matériel utilisé (contenant des denrées) prêté à cette occasion doit être nettoyé correctement selon le plan de maîtrise sanitaire (PMS) et remis à disposition pour le personnel communautaire lors de sa prochaine livraison.

La responsabilité de la communauté de communes s'arrête après réception et contrôle des températures des repas.

5 - Le service sur place des repas :

Le responsable de site fera appliquer le respect des règles d'hygiène et de sécurité conformément à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 5 – CONDITIONS DE FACTURATION

La tarification proposée tient compte de l'ensemble des charges afférentes à l'exploitation de la cuisine centrale (frais de fonctionnement, charges de personnel...).

Ce prix ne peut-être recalculé s'il s'avère que ce nombre est différent tant à la baisse qu'à la hausse. Seuls les repas confectionnés et élaborés pour cette convention seront facturés.

2 tarifs sont proposés en fonction de l'âge :

Le prix est calculé sur la base d'une fréquentation annuelle moyenne de 640 repas (année 2024) pour les enfants jusqu' à 18 mois. Le prix unitaire du repas pour les enfants jusqu'à 18 mois est de 5.05 euros NET*.

Le prix est calculé sur la base d'une fréquentation annuelle moyenne de 9833 repas (année 2024) pour les enfants de 18 mois à 12 ans. Le prix unitaire du repas pour les enfants de 18 mois à 12 ans est de 5.55 euros NET*.

*La communauté de communes ayant opté pour la franchise en base et étant donc exonérée de TVA.

Les modalités de calcul du coût des repas seront révisées au 1er janvier de chaque année en fonction de la formule suivante, basée sur des indices de l'INSEE et préconisée par les Services de la Concurrence et des Prix.

Formule de réajustement : $P = P_i (0,50 I/I. + 0,50 I'/I'.)$

Dans laquelle :

P : prix ajusté de la prestation

*Pi : prix initial de la prestation (5.05€ - base dernière convention)

I : dernier indice connu de la ligne « produits alimentaires » des indices mensuels de la statistique de l'INSEE, connu au moment de la révision des prix (base 2015 soit 134.86€).

I. : même indice connu lors de la signature de la convention, soit 119.06€.

I' : dernier indice de la ligne « salaire, revenus et charges sociales – regroupements spéciaux - tertiaire » des indices mensuels de la statistique de l'INSEE 010562765 connu au moment de la révision des prix (2^{ème} trimestre 2025 soit 120.10€).

I'. : même indice connu lors de la signature de la convention, soit 109.40€.

Le service de restauration informera du nouveau montant 3 mois avant application de la révision du prix au 1 janvier de chaque année en appliquant la formule de calcul basée sur les indices de l'INSEE et préconisée par les Services de la Concurrence et des Prix.

La première actualisation du prix aura lieu le 1er janvier 2027.

La communauté de communes tient un relevé quotidien des chiffres des repas établis pour le Centre Socio-Culturel. Ce document permet ensuite l'établissement de la facture qui sera transmise faisant apparaître :

- Le nombre de repas du midi servis de chaque type,
- Le prix de chaque type de repas « hors taxes »,
- Le prix total dû pour le mois « hors taxes »,
- Le taux et le montant de la TVA,
- Le prix de chaque type de repas « TVA et toutes taxes comprises »,
- Le prix total « TVA et toutes taxes comprises ».

Une fois la facture réceptionnée, le Centre Socio-Culturel dispose d'un délai de 30 jours pour s'acquitter du règlement.

Le Centre Socio-Culturel s'engage à respecter les délais de paiement en vigueur dictés par le code des marchés publics.

ARTICLE 6 - LITIGE

Cette convention peut être dénoncée par l'une des deux parties avec un préavis de trois mois en cas de :

- Non-paiement,
- Non-respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Chacune des parties pourra mettre fin à la convention, sous réserve de prévenir l'autre partie par lettre recommandée avec accusé de réception. Le préavis est de 3 mois.

ARTICLE 13 - RECOURS

Tout litige résultant de l'interprétation ou de l'exécution de la présente convention est du ressort du tribunal administratif de Poitiers.

Fait à Melle, en deux exemplaires originaux,

Le

Pour l'Association,

Pour l'Administration,

Le Président,
Jacques MILLET

Le Président,
Fabrice MICHELET