



VILLE DE MORLAIX

CONTRAT DE PRESTATION DE SERVICES

Prestataire :

VILLE DE MORLAIX

Cuisine Centrale "Kegin Greiz"

29600 MORLAIX



FOURNITURE DE REPAS à

L'Ecole Publique Ar Roudour de GUERLESQUIN

Contrat VMx n°

CONTRAT DE FOURNITURE DE REPAS

Envoyé en préfecture le 05/12/2025

Reçu en préfecture le 05/12/2025

Publié le

ID : 029-212900674-20251204-370_20-DE

Entre d'une part :

Monsieur Jean-Paul VERMOT, Maire de la Ville de MORLAIX,

Ou son Représentant, Monsieur Patrick GAMBACHE, Adjoint aux Finances,

Agissant ès qualité pour le compte de la Régie Municipale de Restauration « Kegin Greiz »

Située Rue Pierre Corlé - ZA de la Boissière 29600 MORLAIX

Ci-dessous désigné "le prestataire",

Et d'autre part :

Monsieur Eric CLOAREC, Maire de GUERLESQUIN

Agissant pour le compte de : Mairie de GUERLESQUIN

Adresse : Place du Martray – 29 650 GUERLESQUIN

N° SIRET : 212 900 674 000 12

Ci-dessous désigné « le client ».

Il a été convenu et arrêté les dispositions ci-après :

Préambule

La cuisine centrale « Kegin Greiz » de la Ville de Morlaix fournit à l'établissement ~~designé ci-dessus~~ des prestations en matière de fourniture de repas.

ARTICLE 1. OBJET ET DUREE DU CONTRAT

1.1. Objet du contrat

Les stipulations du présent contrat concernent les prestations ci-dessous désignées :

Fourniture de repas 4 ou 5 composantes en liaison froide pour l'Ecole Publique de Guerlesquin

1.2. Durée d'exécution

Le présent contrat est conclu à compter du 1^{er} janvier 2026, pour une durée d'un an ferme, soit jusqu'au 31 décembre 2026, sauf dénonciation expresse par l'une ou l'autre des parties, notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception, adressée trois mois au moins avant l'échéance de la période en cours.

ARTICLE 2. DOCUMENTS CONTRACTUELS

- Le présent contrat ;
- Les bons de commande ;
- Les bons de livraison.
- En cas de besoin, il peut être fait application des dispositions du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services (C.C.A.G-F.C.S. issu de l'arrêté du 30/03/2021 – NOR : ECOM2106868A).

ARTICLE 3. CONTINUITE DU SERVICE

Le prestataire s'engage à assurer la continuité du service, sauf cas de force majeure (conditions climatiques, notamment, etc.).

La force majeure est définie par, tout fait qui ne pouvait pas être prévu, ni empêché par les parties, qui est totalement indépendant de leur volonté et qui rend l'exécution du contrat absolument impossible, de manière temporaire ou définitive.

Les grèves du personnel du prestataire ou de son ou ses sous-traitants ne sont pas considérées comme cas de force majeure. En cas de grève de son personnel, le prestataire est tenu, dès qu'il en a connaissance d'aviser le client.

Sauf les cas de force majeure ou de grève assimilable à la force majeure, le prestataire doit s'efforcer avec les moyens disponibles et/ou avec le concours d'autres entreprises, d'assurer le service conformément aux dispositions contractuelles. En cas d'incapacité du prestataire à assurer totalement ou partiellement le service, celui-ci supporte toutes les dépenses engagées par le client pour assurer provisoirement le service.

Dans tous les cas, le prestataire est chargé de l'information du client.

ARTICLE 4. CONDITIONS GENERALES D'EXECUTION

La cuisine centrale de la ville de Morlaix dispose d'un agrément sanitaire européen, contrôlé régulièrement par les services officiels de l'état (DDPP). A ce titre, elle se doit d'appliquer la réglementation en vigueur, en particulier en ce qui concerne la maîtrise sanitaire et la qualité nutritionnelle des prestations services.

4.1. Définition et contenu des prestations

a) Menus

La prestation fournie est élaborée en liaison froide, sur la base de menus établis par une diététicienne diplômée garantissant ainsi les apports nutritionnels conseillés pour le public visé, à savoir des enfants de maternelle et d'élémentaire.

Ces menus sont établis par périodes de 2 mois, correspondant ainsi aux périodes inter-vacances afin de prendre en compte la saisonnalité des plats proposés.

Ils comporteront 4 ou 5 composantes selon la nature des plats avec pour les menus à 4 composantes, la réintroduction du produit laitier en complément de l'entrée ou de la garniture du plat principal.

A minima, un menu comportant des alternatives végétales aux protéines animales sera proposé chaque semaine.

Prestations spécifiques : les repas liés à des régimes particuliers et à des allergies tel que spécifié dans le règlement 1169/2011 (texte INCO), pourront être servis sur prescription médicale **après accord préalable** auprès de la diététicienne du pôle restauration de la Ville de Morlaix, sans majoration de prix. Un P.A.I sera mis en place par le client en amont et transmis à la cuisine centrale de la Ville de Morlaix en amont de la production des repas.

b) Grammages

Les quantités livrées seront calculées sur la base des grammages recommandés par le GEMRCN pour les publics visés, à savoir des enfants de maternelle et d'élémentaire.

Ils répondent aux besoins nutritionnels des enfants de ces tranches d'âges mais peuvent dans certains cas être adaptés après échanges entre les deux parties pour limiter en particulier le gaspillage alimentaire.

Les grammages sont différenciés entre maternelles d'une part et élémentaires et adultes d'autre part.

c) Conditionnement

Les plats préparés par la cuisine centrale seront livrés en barquettes plastiques jetables multi portions.

Toutefois, et pour des enjeux de développement durable, une alternative en contenants réutilisables pourra être étudiée pendant l'exécution du présent contrat. Sa mise en œuvre fera l'objet d'un accord des deux parties au préalable avec l'éventualité d'une adaptation tarifaire.

4.2. Modalités de Commandes

a) Commande

Une commande prévisionnelle doit être transmise par le client à la cuisine centrale **le mardi avant midi de la semaine 1 pour les besoins de la semaine 2**.

Cette commande doit être transmise par mail à l'adresse suivante : cuisine@villedemorlaix.org

Un ajustement ne présentant pas un écart supérieur à +/- 5% du chiffre initial **peut être pris en compte 3 jours avant la livraison** (les produits étant fabriqués 1 à 3 jours avant la consommation). Tout dépassement de ce seuil entraînera une facturation du delta constaté.

b) Dépannage

En cas d'imprévu de dernière minute, le client peut également nous contacter **le matin du jour de consommation avant 9h30** pour des repas supplémentaires. Nous essaierons si possible de servir le menu du jour. Dans le cas contraire des repas équilibrés équivalents seront livrés sur site avant midi.

Passé ce délai, le prestataire n'est pas tenu de répondre à la demande du client.

c) Généralités

Toutes les portions commandées et livrées sont facturées.

Les commandes et les modifications sont adressées obligatoirement par écrit (fax ou mail). Elles sont signées par la personne habilitée.

Toute commande ou toute modification des effectifs reçus par téléphone ne pourra être le motif de contestation par le client lors de la facturation.

4.3. Livraisons / Horaires

Les prestations sont livrées dans les conditions et aux horaires suivants :

- Les repas sont livrés le jour même de la consommation par les véhicules de la Régie ;
- Les denrées sont déposées par le livreur dans une chambre froide appropriée (inférieur à 3°C) pour la fourniture de repas en liaison froide ;
- La Régie de Restauration est responsable du mode de transport et de stockage de ses produits.

Bulletin de livraison :

Les fournitures livrées sont accompagnées d'un bulletin de livraison précisant :

- le nom du client
- la référence de la commande,
- la date de la livraison,
- les quantités livrées et le nombre de repas

Une clé d'accès au point de livraison est fournie au prestataire.

4.4. Transport

Frais de transport : la cuisine centrale est responsable du mode de transport de ses produits.

Risques inhérents au transport :

- ↳ Les risques afférents au transport jusqu'au lieu de destination ainsi que les opérations de conditionnement, d'emballage, de chargement et d'arrimage incombent à la cuisine centrale.
- ↳ Le transport sera effectué dans les conditions prévues par les textes en vigueur fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments et par le règlement sanitaire départemental (denrées périssables).

ARTICLE 5. GARANTIE SANITAIRE

La prestation est garantie sur le plan sanitaire jusqu'à la délivrance des repas. Le client engage sa responsabilité dès la prise en charge des repas. Il s'engage à respecter les recommandations que le prestataire lui fera sur le plan sanitaire : conservation des aliments, conditionnement, consignes d'hygiène pour le personnel de service.

Le prestataire répond de la qualité des marchandises livrées pendant le délai réglementaire de conservation mentionné sur les emballages.

Le prestataire s'engage à ne fournir que des produits garantis sans OGM.

ARTICLE 6. MODALITES DE DETERMINATION DES PRIX

Le présent contrat est conclu pour une période d'un an ferme.

Année	Désignation de la prestation	Tarif HT
Du 01/01/2026 au 31/12/2026	Repas 4/5 composantes en liaison froide	3,57 € HT

Le marché est traité à prix unitaires, appliqués aux quantités réellement exécutées.

Contenu des prix :

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transport jusqu'au lieu de livraison ou d'installation.

ARTICLE 7. PAIEMENT ETABLISSEMENT DE LA FACTURE

7.1. Mode de règlement

Le paiement interviendra dans les 30 jours à dater de la réception de la facture. Ce délai court de la date de réception déterminée, à défaut de date certaine, en majorant la date de transmission par le prestataire de deux jours. Les deux parties conviennent d'une facturation mensuelle après service fait sur la base des prestations effectivement assurées au cours du mois précédent ladite facturation.

Le client se libérera des sommes dues au titre du présent contrat en faisant porter le montant au crédit du compte précisé ci-après :

Désignation du compte à créditer :				
Titulaire du compte :		Banque :		
TRESORERIE MORLAIX MUNICIPALE			Clé RIB	Domiciliation Bancaire :
Code Banque 30001	Code Guichet 00574	N° de compte C 2930000000	29	MORLAIX
IBAN :	FR29 3000 1005 74C2 9300 0000 029	BIC :	BDFEFRPPCCT	

7.2. Présentation des demandes de paiement

Les factures afférentes au contrat seront établies en un original et 2 copies portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- les noms, n° Siret et adresse du créancier ;
- le numéro de son compte bancaire ou postal ;
- la prestation exécutée ;
- le montant hors T.V.A. de la prestation exécutée, éventuellement ajusté ou remis à jour ;
- le prix des éventuelles prestations accessoires ;
- le taux et le montant de la T.V.A. ;
- le montant total des prestations exécutées ;
- la date.

Les factures seront adressées à : **Mairie de GUERLESQUIN**
Place du Martray – 29 650 GUERLESQUIN

Le paiement s'effectuera selon la réglementation en vigueur.

7.3. Intérêts moratoires

Les pénalités de retard de paiement sont dues de plein droit le jour qui suit la fin du délai global de paiement de 30 jours sans qu'un rappel soit nécessaire (Art. L. 441-6 du code de commerce).

L'acheteur fautif de ne pas avoir réglé ses factures aux dates d'échéances contractuelles est immédiatement débiteur du montant de pénalités de retard. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de 8 points de pourcentage. Dans ce cas, le taux applicable pendant le premier semestre de l'année concernée est le taux en vigueur au 1er janvier de l'année en question. Pour le second semestre de l'année concernée, le taux en vigueur est celui du 1er juillet de l'année en question.

Tout professionnel en situation de retard de paiement est de plein droit débiteur, à l'égard du créancier, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, dont le montant est fixé à 40 € (Loi du 22 mars 2012 dite de simplification du droit et décret du 02/10/2014).

ARTICLE 8. VARIATION DES PRIX

Les prix sont fermes jusqu'au 31/12/2026 inclus.

8.1. Modalités de la révision

Sans Objet.

8.2. Périodicité de la mise en jeu des formules de révision de prix

Sans Objet.

ARTICLE 9. RESILIATION

Par ailleurs, le client pourra prononcer la résiliation aux torts du prestataire, sans indemnités, à tout moment, si le prestataire ne respecte pas les dispositions du présent contrat, ou si les produits sont impropres à la consommation après vérification des services sanitaires.

- Cette résiliation ne pourra, toutefois, intervenir qu'après mise en demeure notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet.

Le client peut également mettre fin, à tout moment, en cours d'exécution du contrat, à l'exécution des prestations. Dans ce cas, le prestataire a droit à être indemnisé du préjudice qu'il subit du fait de cette décision.

- La décision de résiliation du contrat est notifiée au prestataire par courrier recommandé avec AR.
- La résiliation prend effet à la date fixée dans la décision de résiliation ou, à défaut, à la date de sa notification.
- L'indemnité de résiliation est fixée à 5 % du coût total annuel des prestations objet du contrat.

ARTICLE 10. DIVERS

Le « prestataire » et le « client » pourront, d'un commun accord, se rencontrer autant de fois qu'ils le souhaitent afin :

- de faire le point sur l'exécution du contrat ;
- d'apporter ou prévoir tout avenant ou précision nécessaire à la bonne exécution des prestations objet du contrat ;
- de dresser le bilan de l'année écoulée, etc.

A MORLAIX,
le

Le « prestataire »
Cuisine Centrale Kegin Greiz
de la Ville de Morlaix

Jean Paul VERMOT
Maire de Morlaix

Signature électronique
(ou à défaut manuscrite)

A GUERLESQUIN,
le

Le « client »
Mairie de Guerlesquin

Eric CLOAREC
Maire

Signature électronique
(ou à défaut manuscrite)

Le même mode de signature doit être utilisé par les 2 signataires