

# RESTAURATION COLLECTIVE

## CONVENTION DE PRESTATION DE SERVICES

### **ENTRE :**

**La Communauté de Communes du Haut-Béarn (CCHB)**, sise 12 place de Jaca B.P 67 64402 Oloron Sainte Marie, représentée par son Président, Monsieur Bernard UTHURRY, agissant en cette qualité,

### **ET**

**La Commune de .....**, représentée par son Maire, **M.....** , agissant en cette qualité.

### **IL A ETE CONVENU CE QUI SUIT :**

#### **ARTICLE 1 : OBJET DE LA PRESTATION**

Dans le cadre de sa compétence statutaire facultative, la CCHB assure la livraison des repas en liaison froide dans les cuisines satellites pour les enfants (et adultes concernés).

L'élaboration des menus et la fabrication de repas sont assurées par le GIP « Restauration du Haut-Béarn » (agrément F64.7422.00CE) dont la CCHB est membre fondateur avec le Centre Hospitalier d'Oloron Sainte-Marie.

La commune assure le réchauffage et le service des repas.

La présente convention a pour objet de définir les prestations fournies par la CCHB, à savoir :

- Centralisation des commandes de repas des familles
- Livraison des repas en liaison froide
- Facturation des repas
- Animation de la charte qualité en coordination avec le GIP RHB

#### **ARTICLE 2 : OBLIGATIONS DE LA CCHB**

##### **➤ Inscription**

En juin, la Communauté de Communes transmet un dossier d'inscription aux parents par le biais des écoles, à compléter et à retourner avant la fin de l'année scolaire. Ce dossier est également téléchargeable sur le site internet de la CCHB.

### ➤ **Réservation des repas**

Les réservations de repas s'effectuent par le biais du portail Familles de la CCHB selon les modalités suivantes :

- Repas enfants : réservation effectuée par les parents
- Repas enseignants/adultes : réservation effectuée par les intéressés (compte personnel)
- Repas agents communaux : réservation effectuée par la commune

Tous les repas de la semaine devront être commandés sur le portail famille pour **le JEUDI de la semaine précédente, avant 09 heures.**

Pour les sorties et voyages scolaires, le référent cantine de la commune doit par mail, prévenir 8 jours avant le service « restauration collective » de la CCHB afin d'annuler la commande des repas.

Toute commande de repas annulée, hors délai précité des 8 jours, sera facturée.

### ➤ **Menus**

- Le service transmet mensuellement une affiche des menus aux référents cantine afin qu'ils la diffusent par voie d'affichage.
- Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.
- Ils sont également consultables sur le site internet et sur le portail famille de la CCHB ainsi que sur l'application mobile « intramuros ».

### ➤ **Livraison des repas en liaison froide**

- En début et fin de chaque tournée, le livreur effectue la prise de température contradictoire d'un plat en présence de l'agent communal. Les températures sont consignées sur le registre de la CCHB (au départ de chaque tournée une prise de température contradictoire aura été prise également au GIP).
- La procédure d'étalonnage de l'ensemble des thermomètres des cuisines satellites sera mise en place par la Communauté de Communes.
- Les plats propres de la veille seront repris lors de la livraison du jour.

### ➤ **Hygiène**

- Une formation qualifiante et les mises à niveau de la méthode HACCP sont suivies par les agents du service « restauration collective » de la Communauté de Communes. Les agents sont tenus d'en respecter les règles.
- La Communauté de communes peut organiser des visites d'information (procédures d'hygiène...) en présence du personnel du GIP « restauration du Haut-Béarn », du responsable « Qualité Hygiène et Sécurité » à la demande de la commune.
- La CCHB s'engage à assurer l'entretien du camion dans le respect de la réglementation d'hygiène en vigueur.

### ➤ **Outil d'évaluation qualité**

- Les fiches de liaison hebdomadaires sont établies et transmises au référent cantine mensuellement. Elles permettent aux enfants d'évaluer les menus qui leur sont servis.
- Une analyse des fiches est effectuée et le bilan comportant les actions correctives mises en place est envoyé pour information à l'ensemble des communes et référents cantine.

### ➤ **Facturation**

Le service « restauration collective » contrôle les pointages sur le logiciel INOE, émet des titres de recettes aux bénéficiaires de la prestation de service et les transmet à la Trésorerie Publique d'Oloron Sainte-Marie chargée du recouvrement.

## ARTICLE 3 : OBLIGATIONS DE LA COMMUNE :

### ➤ Désignation de référent(s) cantine

A chaque début d'année scolaire, la commune s'engage à nommer et à transmettre les coordonnées du ou des référent(s) qui assurent les missions suivantes:

- Réceptionner (contrôle et prise de températures) les repas et faire le retour des plats propres
- Compléter et renvoyer hebdomadairement les fiches de liaison
- Pointer les enfants présents

### ➤ Saisie des pointages

- Les pointages des enfants s'effectuent à l'aide d'une tablette mise à disposition par la CCHB (le cas échéant avec un listing papier).
- La commune doit mettre à disposition du référent une connexion WIFI pour effectuer la saisie des pointages.
- La tablette ne pourra être utilisée à d'autres fins que le comptage des repas. Par ailleurs, **le référent devra communiquer à la CCHB une adresse mail de contact pour l'utilisation du logiciel.**
- La CCHB pourra demander à la commune la prise en charge des frais de remise en état qui résulteraient de la mauvaise utilisation de la tablette ou d'une affectation non conforme.
- En cas de perte ou de vol et de dégradation le remplacement de la tablette est à la charge de la commune.

### ➤ Retour des Fiches de liaison

- En référence à la Charte de Qualité, la fiche de liaison hebdomadaire est remise en main propre au chauffeur livreur tous les vendredis.  
Une étude pour la dématérialisation de cette fiche est en cours et pourra aboutir durant la présente convention.

### ➤ Demande d'ingrédients

- Toutes demandes éventuelles d'ingrédients (assaisonnement...) seront adressées directement au service de la restauration collective de la CCHB à l'adresse suivante : [restauration.collective@hautbearn.fr](mailto:restauration.collective@hautbearn.fr).

### ➤ Facturation

- Tout repas commandé sera facturé.

Cas particuliers :

- **Maladie** : l'absence pour maladie ordinaire justifiée, hors pandémie, constitue l'unique exception à cette règle. Un certificat médical fourni par les parents doit parvenir à la CCHB sous 48 heures par mail. Le premier jour d'absence reste dû. La commune peut effectuer une prise en charge des absences exceptionnelles (hors maladies ordinaires).
- **Sorties, voyages scolaires** : la commune sera redevable du coût des repas non annulés dans le délai imparti de 8 jours.

### ➤ **Accès cuisine satellite**

- En cas de nécessité, une place de parking dédiée ou un marquage au sol d'une place réservée avec un panneau indiquant le temps de livraison du repas (« interdit durant les jours scolaires de .....h à h..... ») doit être prévu.
- L'ouverture et la fermeture des portails seront assurées par un agent communal lors de la livraison des repas (respect du plan vigipirate).

### ➤ **Livraison des plats**

- Chariot à disposition : le livreur par respect des normes d'hygiène et de sécurité doit déposer sa livraison sur un chariot à disposition à l'entrée des locaux de la cuisine.
- L'agent communal réceptionne les plats livrés en liaison froide et les éventuels PAI alimentaires et menus sans porc pour les enfants concernés.
- Une prise de température en présence du livreur à une température comprise entre 0 et 3° avec un seuil de tolérance jusqu'à 7° (mesures contradictoires consignées sur une fiche de contrôle) sera effectuée dans la cuisine « satellite » de la première et dernière école livrée de chaque tournée. Dans toutes les autres cuisines « satellite », l'agent communal devra effectuer également une prise de température. Dans tous les cas, dès cette mission accomplie, la responsabilité est transférée à la commune.
- Le tri des plats vides **propres** (couvercles inox d'un côté, plats inox de l'autre et contenants plastiques à part...) est effectué par l'agent de service communal.

### ➤ **Hygiène et visite des cantines**

- Les agents communaux devront avoir suivi une formation qualifiante obligatoire et ses mises à niveaux (méthode HACCP), et en respecter les règles prescrites.
- Afin de garantir l'innocuité des plats, des bonnes pratiques sont à appliquer lors de la réception des repas :
  - ✓ Stockage entre 0 et 3°
  - ✓ Remise en température à 63°C en moins d'une heure
- La commune autorise le service « Restauration collective » à effectuer des visites dans les cuisines satellites en présence du personnel du GIP « Restauration du Haut-Béarn » afin d'améliorer la prestation.

### ➤ **Equipement**

- La commune fournit les équipements nécessaires (réfrigérateur équipé d'un thermomètre et fours de réchauffage, vaisselle adaptée aux menus...) et les maintient en bon état d'entretien et de propreté afin de limiter les risques de contamination.

## **ARTICLE 4 : CHARTE DE QUALITE**

- Les menus sont constitués par la diététicienne en collaboration avec la responsable de production du GIP « Restauration du Haut Béarn ». Ils sont communiqués aux écoles par le biais du service restauration collective de la CCHB. Les principes de constitution et de suivi des menus respectent les objectifs de la charte de qualité.
- Les principes de constitution et de suivi des menus respectent les objectifs de la charte de qualité.

## **ARTICLE 5 : LIVRAISON**

La livraison des repas en liaison froide intervient les **lundis, mardis, jeudis et vendredis: entre ...H00 et ...h00** sous réserve de modification liée à des problèmes de livraison (accident, panne, cas de force majeure...)

Un agent communal doit être obligatoirement présent pour réceptionner la livraison.

## **ARTICLE 6 : CONTROLE TEMPERATURE / RESPONSABILITE**

S'agissant d'une liaison froide, après refroidissement effectué par la cuisine centrale GIP « Restauration du Haut-Béarn », les plats doivent être conservés à une température comprise entre 0 et 3° avec un seuil de tolérance jusqu'à 7°.

## **ARTICLE 7 : TARIFS ET PAIEMENT**

Les tarifs sont votés annuellement par le Conseil Communautaire.  
Pour information, par délibération du Conseil Communautaire en date du 06 avril 2023, les tarifs des repas, ont été maintenus comme suit :

- Repas enfant CCHB : 3.40 €
- Repas enfant hors CCHB : 3.70 €  
Un tarif préférentiel de 2.50 € est appliqué à partir du 3<sup>ème</sup> enfant qui déjeune à la cantine.
- Repas adulte : 5.30 €
- Repas enseignant : 4.30 €

Les factures sont établies par le service Restauration Collective et adressées directement aux bénéficiaires par la Trésorerie d'Oloron Sainte-Marie. Les modalités de paiement sont mentionnées sur la facture.

## **ARTICLE 08 : ASSURANCE**

La CCHB et la commune déclarent être régulièrement assurées auprès d'une compagnie notoirement solvable pour leur responsabilité civile.

## **ARTICLE 09 : DUREE**

La présente convention est conclue pour une durée de 3 ans renouvelable par tacite reconduction.  
Elle prend effet au 1<sup>er</sup> septembre 2023.  
Toute modification fera l'objet d'un avenant.

## **ARTICLE 10 : RESILIATION**

La présente convention pourra être dénoncée par chacune des parties à chaque rentrée scolaire dans le respect d'un préavis d'un an notifié par lettre recommandée avec accusé de réception.

Fait à OLORON SAINTE MARIE  
Le .....2023.

En 2 exemplaires,

Pour la CCHB  
Le Président

Pour la Commune  
Le Maire

**Bernard UTHURRY**

.....