

Convention relative à la fourniture et à la livraison de repas à l'école Saint-Luc

Entre les soussignés :

La commune de Lys-lez-Lannoy représentée par Monsieur Charles-Alexandre PROKOPOWICZ, agissant en qualité de Maire dûment habilité par délibération du Conseil Municipal en date du

Et

L'établissement scolaire privé Saint-Luc, situé au 2 rue Echevin à Lys-lez-Lannoy, représenté par Mme Audrey DELCROIX, directrice.

Article 1 - Objet

La présente convention a pour objet la fourniture de repas aux élèves de l'établissement par le service de la restauration municipale, dans le cadre du service public facultatif de restauration scolaire.

Article 2 – Cadre juridique

Conformément à l'article L131-13 du Code de l'éducation, l'inscription à la cantine des écoles primaires, lorsque ce service existe, est un droit pour tous les enfants scolarisés. Il ne peut être établi aucune discrimination selon leur situation ou celle de leur famille.

Article 3 - Contenu de la prestation

Le service de la restauration municipale s'engage à fournir des repas respectant l'équilibre alimentaire, la fréquence des plats et les grammages pour chaque type de convives selon les préconisations du GRCN et les nouvelles obligations de la loi EGALIM.

Les repas sont fabriqués dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

La cuisine centrale municipale de Lys-lez-Lannoy (L'Atelier Culinaire du Fait Maison) est agréée sous le numéro **FR-59.367.101 CE** par la Direction des Services Vétérinaires et est habilitée à la livraison de repas produits en liaison chaude.

Les menus sont établis, soit avec quatre composantes, soit avec cinq composantes, identiques à ceux servis dans les écoles publiques de la commune :

- **Entrées** : crudités, cuits-dé, légumes secs et/ou autres féculents, entrées protidiques (oeuf, poisson), préparations pâtissières salées, charcuteries ;
- **Plats protidiques** : plat principal à base de viande, volaille, poisson, œuf, abats, charcuteries et protéines végétales ;

- **Garnitures** : légumes, légumes secs, pommes de terre, produits céréaliers ;
- **Fromages ou produits laitiers** : lait demi-écrémé, lait fermenté ou autre produit laitier frais, fromage, dessert lacté ;
- **Desserts** : fruits crus entiers ou en salade, fruits cuits ou au sirop, pâtisserie, biscuit, dessert lacté, glace.

Le service de restauration municipale assure aussi la livraison journalière de pain frais bio.

Les grilles de menus sont transmises par le service de restauration municipale.

Article 4 - Livraison des repas

La livraison est effectuée par deux agents municipaux, avec deux véhicules distincts, afin de garantir le respect des températures conformément à l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

- La première livraison est réalisée par véhicule frigorifique (+3°C) pour les préparations froides.
- La seconde livraison est effectuée par un fourgon muni d'un hayon, équipé d'armoires chauffantes (+63°C) pour les plats chauds.

Les horaires de livraison sont déterminés conjointement selon les contraintes de production et d'accès à l'établissement.

La responsabilité du service de la restauration municipale est engagée jusqu'au moment de la livraison par les agents municipaux.

Article 5 - Commandes de repas

Les deux parties s'engagent à définir, en commun, un effectif prévisionnel journalier pour établir la base nécessaire au déclenchement des approvisionnements.

Pour répondre à la demande du public, la restauration municipale produit une offre alternative sans viande (augmentation des quantités de légumes et de féculents et assemblage des plats sans la protéine animale). Le nombre de ces repas sera à communiquer lors de la remise des effectifs chaque matin. Les bacs gastronomiques seront identifiés à la livraison.

Les modifications d'effectifs (sorties, voyages, séjours, classes vertes, ponts, fermetures exceptionnelles...) doivent être signalées par courrier à l'économat **au moins 20 jours à l'avance**.

Une diminution significative non signalée entraînera une facturation sur la base de l'effectif prévisionnel.

Les demandes exceptionnelles, telles que panier-repas/pique-nique, doivent être formulées par courrier dans un délai de 20 jours minimum.

L'école communique au service de la restauration municipale les effectifs réels tous les matins entre 9 h et 9h30.

Article 6 - Grève

En cas de mouvement de grève touchant plus de la moitié du personnel de production, la prestation ne peut être assurée dans les conditions habituelles. Un menu de secours est alors proposé.

L'établissement est informé au moins 48 heures à l'avance.

Article 7 – Assistance technique d'hygiène

Une assistance technique et un suivi du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) de l'établissement par les responsables de la cuisine centrale pourra être réalisé. Ceci afin de maximiser le respect des procédures techniques et d'hygiène du PMS.

Le personnel de l'école Saint-Luc pourra être associé aux formations HACCP (prévention et identification des dangers liés aux pratiques d'hygiène alimentaire) organisées *en intra* pour le personnel municipal.

Article 8 - Prix et facturation

Les tarifs des repas sont fixés par délibération du Conseil Municipal. La municipalité se réserve la faculté de réviser ces tarifs en fonction de l'évolution du coût des denrées alimentaires, des frais de fonctionnement liés à la production des repas ainsi que des dépenses afférentes au transport. Les nouveaux tarifs entreront en vigueur à compter de la rentrée scolaire suivante.

Le prix comprend :

- Les achats alimentaires,
- Les frais de fonctionnement liés à la production,
- Les coûts de transport.

Une facturation mensuelle détaillant le nombre de repas et prestations hors menu sera transmise à l'établissement, qui s'engage à procéder au paiement.

Article 9 – Obligations de l'établissement

L'établissement s'engage à :

- Accueillir le personnel de livraison dans de bonnes conditions ;
- Assurer la distribution des repas dans le respect des règles d'hygiène ;
- Informer la commune de toute modification d'emploi du temps ou fermeture exceptionnelle.

Article 10 - Durée, dénonciation de la convention

La présente convention prend effet le 1^{er} septembre 2026 sous réserve de sa signature par les parties. Elle est conclue pour la durée de l'année scolaire 2026-2027 et prendra fin le 3 juillet 2027.

À l'issue de cette période, la convention est reconductible annuellement par tacite reconduction, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties par lettre recommandée avec accusé de réception, moyennant un préavis de trois mois avant la fin de l'année scolaire en cours.

Article 11 - Engagement des parties

La ville de Lys-lez-Lannoy et l'école Saint-Luc s'engagent à respecter l'ensemble des clauses de la présente convention.

Article 12 – Litiges

Tout litige relatif à l'interprétation ou à l'exécution de la présente convention sera soumis au tribunal administratif de Lille.

Lys-lez-Lannoy, le

La ville de Lys-lez-Lannoy
Monsieur Charles-Alexandre PROKOPOWICZ

L'école Saint-Luc
Madame Audrey DELCROIX

Maire

Directrice

ANNEXE 1
FIXANT LES MODALITES DE CONDITIONNEMENT DES REPAS
FOURNIS PAR LE SERVICE DE RESTAURATION

Les repas sont livrés selon le principe de « la liaison chaude ».

Les repas livrés sont « prêts à consommer » et ne nécessitent donc aucune cuisson ni transformation des aliments excepté l'assaisonnement de certaines salades.

Les plats froids (crudités, cuites, salades, fromage à la coupe, desserts lactés, fruits...) sont livrés par un véhicule frigorifique en bacs gastronorme inox.

Les plats chauds sont livrés par un véhicule fourgon muni d'un hayon, dans des armoires chauffantes. Les repas sont conditionnés en bacs « gastronorme » inox et en containers isothermes inox pour la soupe.

Le chauffeur doit rebrancher l'étuve et procéder au contrôle des températures (chaudes et froides) avant de repartir. Le contrôle des températures se fait sur la fiche « 15ENR-prise-T°C-liaison » en respectant la procédure « PROC-prise-T°C-PROD ». Cette fiche doit être visée par un agent de l'école.

Les armoires chauffantes livrées restent sur l'office du restaurant pendant le service et sont reprises dans l'après midi. Les chariots et les contenants alimentaires doivent être nettoyés avant leur enlèvement.

ANNEXE 2
RELATIONS ADMINISTRATIVES ENTRE LE SERVICE DE
RESTAURATION ET L'ECOLE SAINT-LUC

Les commandes de repas, établies sur la base d'un effectif prévisionnel journalier défini conjointement entre le service de restauration et l'établissement scolaire, doivent être confirmées chaque matin entre 9 h 00 et 9 h 30.

Chaque livraison est accompagnée de la fiche de suivi « 15ENR-prise-T°C-liaison », qui doit être signée par un responsable de l'école. La fiche signée est reprise par le chauffeur et archivée dans le classeur "Offices" au bureau HACCP de l'économat.

Tout litige, incident ou anomalie constatée lors de la réception des repas doit être mentionné sur cette fiche de liaison. Le chauffeur est tenu de la présenter à la signature de l'établissement à chaque livraison.

Le chauffeur-livreur des repas est reconnu comme l'agent de transmission habituel et autorisé de l'ensemble des documents administratifs afférents au service de restauration pour l'école Saint-Luc.