

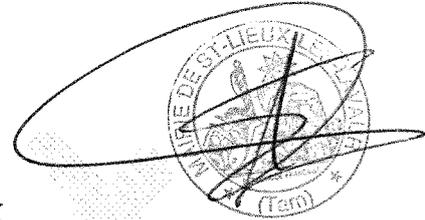
# CONVENTION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE

Vu pour être  
Annexée à la délibération  
N° DE-56-2022- du 26/10/2022  
Le Maire  
Gilles CORMIGNON

Convention conclue entre

**La Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur**

5 place Simone Veil  
81500 Saint-Lieux-lès-Lavaur  
Représentée par M. Gilles CORMIGNON, Maire  
Habilité par la délibération du conseil municipal n° XXX du XXX



et

**Le syndicat intercommunal de regroupement pédagogique (SIRP) St-Jean-de-Rives / St-Lieux-lès-Lavaur**

5 place Simone Veil  
81500 Saint-Lieux-lès-Lavaur  
Représenté par M. Jean SENDRA, Président  
Habilité par la délibération du comité n° XXX du XXX

Il est convenu et arrêté ce qui suit :

**1. Objet**

Le SIRP confie à la Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur, qui accepte, la mission de fournir les prestations ci-après définies en vue de la restauration scolaire de l'école de Saint-Lieux-lès-Lavaur.

**2. Durée - résiliation**

**2.1 - *Durée***

La présente convention est conclue pour le 1<sup>er</sup> trimestre de l'année scolaire 2022/2023 soit du 1<sup>er</sup> septembre au 31 décembre 2022.

**2.2 - *Résiliation***

En cas d'inexécution par la Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur ou le SIRP de l'une des quelconque de leurs obligations, la présente convention sera résiliée de plein droit et sans formalité.

**2.3 - *Suspension***

Il est expressément convenu entre les parties que les obligations de la Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur seront de plein droit et sans formalité, suspendues, sans constituer une inexécution imputable à cette dernière, lors de tout évènement, quelle que soit la nature ou la cause, empêchant en tout ou partie la Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur d'effectuer ses prestations dans des conditions normales.

**3. Prestations fournies par la Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur**

**3.1 – *Composition des repas***

L'agent de la mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur (cuisinier ou cuisinière) s'engage à élaborer des repas selon les règles d'équilibre alimentaire et en favorisant un approvisionnement auprès de producteurs locaux et / ou en produits bio.

**3.2 – *Horaires et jours de service***

Le restaurant scolaire est ouvert aux élèves les jours du calendrier scolaire de 11 h 45 à 13 h 45.

SOUS PREFECTURE DE CASTRES  
Date de réception de l'AR: 27/10/2022  
081-218102614-20221026-DE\_56\_2022-DE

### **3.3 – Mode de délivrance des repas**

Les repas sont servis aux élèves à table.

### **3.4 – Comptage des repas**

La Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur tien à la disposition du SIRP le décompte mensuel des repas servis.

## **4 – Exécution des prestations par la Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur**

La Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur mettra en œuvre son savoir-faire et ses compétences dans la préparation et l'exécution des prestations de restauration, objet du contrat en collaboration avec le personnel périscolaire du SIRP à la cuisine de l'école de Saint-Lieux-lès-Lavaur.

**4.1 –** La Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur recrute et rémunère le cuisinier ou la cuisinière nécessaire à la bonne marche du restaurant et l'emploie sous sa seule responsabilité.

Le cuisinier ou la cuisinière devra se conformer aux règlements relatifs à la sécurité, à la police et à l'hygiène en vigueur dans l'école de Saint-Lieux-lès-Lavaur.

L'organisation du travail incombe à la Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur qui en dirige et contrôle l'exécution par son cuisinier ou sa cuisinière afin que la prestation soit assurée conformément aux dispositions du présent contrat et aux différentes législations et réglementations en vigueur.

Les agents du service périscolaire du SIRP travaillent en collaboration avec le cuisinier ou la cuisinière pour apporter une aide durant la préparation des repas, assurer la gestion des présences des élèves, le service à table, la surveillance et le nettoyage de la cantine.

### **4.2 – La Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur s'engage à**

- déclarer cette activité nouvelle de restauration collective à la DDPP avant le début de la prestation ;
- conserver les plats témoins cad au minimum 80g d'échantillon de chaque plat servi pendant 5 jours en froid positif (avec identification de la date du repas sur chaque échantillon) afin de pouvoir disposer de restes de denrées si des clients sont malades avec suspicion d'une toxi-infection alimentaire collective ;
- rédiger et appliquer un plan de nettoyage désinfection pour les locaux et le matériel qui précise le produit utilisé, la concentration, le temps de pause et la température de l'eau ;
- conserver la traçabilité des matières premières mises en œuvre pour la fabrication des repas (conservation ou photos des étiquettes des denrées) et information du consommateur des allergènes présents dans les plats servis ;
- assurer le suivi de la qualité bactériologique des prestations culinaires par le passage une fois par trimestre, d'un laboratoire d'analyses bactériologique (Analyse alimentaire -1 plat ou 1 entrée ou 1 dessert par passage- + contrôle de nettoyage/désinfection -2 boîtes contact par passage ;
- assurer un accompagnement pédagogique en matière d'éducation alimentaire et de lutte anti-gaspi.

## **5 – Prix des prestations de restauration**

La Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur fournira les repas au prix de 3 €.

Un titre mensuel sera établi par la Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur pour le règlement des repas servis.

---

Convention établie en deux exemplaires originaux à Saint-Lieux-lès-Lavaur, le xxxx

Pour la Mairie de Saint-Lieux-lès-Lavaur  
Le Maire  
Gilles CORMIGNON

Pour le SIRP St-Jean-de-Rives/St-Lieux-lès-Lavaur  
Le Président  
Jean SENDRA