LE DÉPARTEMENT

AR Prefecture
046-224600017-20260709-2026_52-DE
Reçu le 21/07/2026

Enregistré au Département
le
sous le n°

CONVENTION DE COOPERATION
POUR LA FOURNITURE DE REPAS AUX ELEVES

ENTRE

Le collège "l'Impernal" de Luzech
représenté par sa principale, Mme Valérie RAYNAL
agissant en vertu de la décision du Conseil d'administration du 07/11/2023

ci-après dénommé « le collège »

Le Département du Lot
représenté par le président du Département, M. Serge RIGAL
Avenue de l'Europe - Regourd - BP 291
46005 CAHORS Cedex 9
Agissant en vertu d'une délibération de la commission permanente du 16/12/2019

ci-après dénommé « le Département »

ET

La commune de LUZECH
représentée par le maire, M. Bernard PIASER
agissant en vertu de la délibération du conseil municipal du .....

La commune d'ALBAS
représentée par le maire, M. Jean-Pierre ALAUX
agissant en vertu de la délibération du conseil municipal du .....

La communauté de communes de la Vallée du Lot et du Vignoble
représentée par sa présidente, Mme. Fabienne SIGAUD
agissant en vertu de la délibération du conseil communautaire du .....

ci-après dénommé « les collectivités concernées »

VU : la directive 2007/66/CE du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2007 modifiant les directives 89/665/CEE et 92/13/CEE du Conseil en ce qui concerne l'amélioration de l'efficacité des procédures de recours en matière de passation des marchés publics ;

VU : le code de l'éducation et notamment ses articles L.131-13, L.213-2 et L.421-23 ;

VU : le code de la commande publique et notamment son article L.2511-6 permettant aux pouvoirs adjudicateurs de mettre en œuvre une coopération dans le but de garantir que les services publics dont ils ont la responsabilité sont réalisés en vue d'atteindre les objectifs qu'ils ont en commun ;

VU : la convention cadre prévue par l'article L 421-23 du code de l'éducation, signée entre le Département et le collège et enregistrée au Département le 22 juin 2018 sous le numéro 2018-361 ;

CONSIDÉRANT : la mission d'intérêt général portée par le Département du Lot et mise en œuvre par le collège visant à réaliser, dans ses locaux, des repas pour les collégiens de l'établissement;

AR Prefecture
046-214600017-20260709-2026_52-DE
Reçu le 21/07/2026

CONSIDÉRANT : la volonté commune du Département, du collège et des collectivités concernées d'organiser une coopération en vue de permettre aux collégiens et aux écoliers de bénéficier d'une restauration de qualité organisée au sein d'un service public de restauration scolaire ;

CONSIDÉRANT : la qualité de propriétaire du Département du Lot assumant la charge des locaux utilisés par le collège ;

CONSIDERANT : la qualité d'employeur du Département des agents techniques des collèges chargés de confectionner les repas du collège et des collégiens ;

CONSIDERANT : les capacités matérielles des locaux du service de restauration du collège pour produire des repas supplémentaires à destination des élèves des écoles ;

IL EST CONVENU CE QUI SUIT

ARTICLE 1er : Le collège s'engage à fournir les repas de midi aux élèves des écoles de Luzech, Albas et aux enfants fréquentant l'accueil de loisirs sans hébergement de Luzech selon les modalités suivantes :

- Les repas des élèves des écoles de Luzech sont pris au collège les lundis, mardis, jeudis et vendredis selon le calendrier de fonctionnement des écoles.

  Les élèves prennent leur repas dans le restaurant scolaire du collège à partir de 11 h 30.

- Les repas des élèves de l'école d'Albas sont fournis à l'école les lundis, mardis, jeudis et vendredis selon le calendrier de fonctionnement des écoles.

- Les repas des enfants fréquentant l'accueil de loisirs sans hébergement de Luzech sont fournis les mercredis selon le calendrier de fonctionnement des écoles.

  La formule retenue est celle de la restauration en liaison chaude.

ARTICLE 2 : Lorsque les élèves prennent leur repas au collège, leur surveillance dans l'enceinte du collège avant, pendant et après le repas est assurée par le personnel des communes.

Ce personnel devra avoir pris connaissance des consignes générales et particulières de sécurité du collège ainsi que des itinéraires d'évacuation et des issues de secours.

ARTICLE 3 : Lorsque les repas sont fournis aux écoles, les collectivités concernées, sous leur responsabilité, prennent en charge les repas dès la sortie des cuisines du collège. Elles assurent le transport des repas à l'aide d'un véhicule dédié et leur distribution dans les restaurants satellites, conformément à la règlementation en vigueur.

Il appartient aux collectivités concernées de prévoir des emballages nécessaires au transport des aliments selon les conditions prévues par l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de

AR Prefecture
046-214600017-20260709-2026_52-DE
Reçu le 21/07/2026

commerce de détail, d'entreposage et de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. De manière à permettre la cuisson et la réfection dans le même plat, les écoles fourniront des bacs gastronormes (GN1/1 530X325 mm, hauteur 65 mm, en inox, avec couvercle à ventouse pour la liaison chaude). Pour les entrées froides, les fromages et les desserts, elles fourniront des bacs GN1/1 en polycarbonate ou polypropylène 530X325 mm, avec couvercle et des plaques eutectiques pour la liaison froide. Devront également être fournies des soupières en inox hermétiques et des boîtes en plastique avec couvercle pour les vinaigrettes.

Le collège ne pourra, en aucun cas, être tenu responsable de tout problème sanitaire lié à ce transport.

Pour la parfaite réalisation de ce transport, chacune des collectivités concernées met à disposition un nombre suffisant de conteneurs isothermes adaptés au maintien au chaud et/ou au froid des denrées fournies.

Pour rappel, la température minimale de transport des plats cuisinés livrés chauds est de + 63°C.
Les préparations culinaires destinées à être consommées froides doivent être entreposées dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C. Une température de transport inférieure ou égale à + 10 °C est tolérée si les préparations sont consommées dans un délai maximum de deux heures.

Les conteneurs doivent être retournés au collège parfaitement nettoyés et désinfectés à l'aide de produits adaptés au matériel en contact avec les aliments. Les conteneurs retournés imparfaitement nettoyés ne seront pas acceptés. Ils seront rendus aux structures concernées qui auront la charge de les ramener propres à temps pour le service suivant.

Le collège, chargé de la confection des repas, assure le maintien en température préalable au transport. Ces repas sont délivrés par le service de restauration du collège à l'employé des collectivités concernées chargé du transport au plus tôt à 11 h 30. Le personnel mis à la disposition du collège pour participer à la réalisation des repas aidera au chargement.

Lors de la remise des repas, un relevé contradictoire des températures est effectué en deux exemplaires. Un exemplaire est remis à l'employé chargé du transport, l'autre étant conservé par le collège.

Toutes les opérations de confection, de maintien en température et de service sont effectuées selon les critères d'hygiène prévus dans le cadre du dossier d'agrément conformément à la réglementation en vigueur (Règlement européen CE n°178/200, Règlement européen CE n°852/2004, arrêté du 21 décembre 2009, arrêté du 8 octobre 2013)

ARTICLE 4 : Le menu servi aux élèves des écoles correspond au plan alimentaire prévu pour les élèves du collège. Il est adapté aux besoins nutritionnels des classes d'âges conformément à la réglementation relative à la qualité des repas servis en restauration collective et aux recommandations sur le respect des grammages du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (G.E.M.R.C.N).

ARTICLE 5 : Le collège peut accueillir des élèves nécessitant des régimes médicaux sous réserve qu'un projet d'accueil individualisé (P.A.I) soit, au préalable, mis en place et validé par le collège dans les conditions prévues par la réglementation.

ARTICLE 6 : La prévision des effectifs est théorique.
Les effectifs réels sont communiqués au collège tous les jours à 9 h 30 dernier délai.

AR Prefecture
046-214600017-20260709-2026_52-DE
Reçu le 21/07/2026

Ils devront détailler, par école, le nombre de repas prévus pour les élèves et pour [illegible]

En cas de variations importantes et revêtant un caractère exceptionnel, le collège doit en être prévenu 48 heures à l'avance au minimum.

En cas de non fonctionnement ou de perturbation du fonctionnement du service de restauration (épidémie, grève, défaillance des installations, etc....) les dispositions prises pour le collège sont appliquées à l'ensemble des rationnaires. Le collège est tenu d'en prévenir, dans les meilleurs délais, les directeurs des structures et les collectivités concernées.

ARTICLE 7 : La réalisation de ces repas nécessite de disposer de moyens humains correspondants qui viennent s'ajouter et compléter le personnel départemental en poste dans le collège. Ce personnel ayant toujours été défini pour répondre aux seuls besoins du collège et de ses collégiens, les repas réalisés pour les collectivités concernées représentent une charge supplémentaire qui ne peut être assumée par le seul personnel du collège sans le concours des collectivités concernées.

Afin de compenser une partie de la charge de travail supplémentaire résultant de la confection des repas, les collectivités concernées apportent un renfort en personnel. Comme le prévoient les dispositions règlementaires, celui-ci devra avoir suivi une formation en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments ou, si tel n'est pas le cas, devra suivre une formation dans les six mois qui suivent sa prise de fonction. Dans les deux cas, l'attestation de formation transmise par les collectivités concernées devra être annexée au plan de maîtrise sanitaire du collège.

Ce besoin de renfort en personnel est évalué à partir du barème en vigueur dans l'Académie avant la mise en œuvre de l'acte II de la décentralisation et qui s'applique à tous les collèges lotois à savoir une heure pour dix repas servis et une heure pour vingt repas livrés.

En application de ce barème, **le volume horaire annuel de ce renfort en personnel s'établi à 1 930 heures.** Le détail de cette répartition pour chaque collectivité concernée est joint en annexe 1 pour information.

En cas de variation significative du nombre de repas confectionnés, ce volume horaire peut être modifié par voie d'avenant.

La répartition hebdomadaire de ce volume horaire ainsi que l'emploi du temps du personnel est arrêté, en début d'année scolaire, par le collège en concertation avec les collectivités concernées.

Dès qu'elle a connaissance d'un motif d'absence du personnel mis à disposition, les collectivités concernées en informent immédiatement l'établissement et doivent prévoir son remplacement.

Le personnel travaille sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement du collège et est encadré par le chef de cuisine de l'établissement qui est chargé d'organiser et de piloter la production de l'ensemble des repas et d'assurer le management de proximité de tous les agents intervenant au sein du service de restauration.

La gestion financière du personnel relève de la compétence des collectivités concernées qui se répartissent la charge en fonction de critères qu'il leur appartiendra de déterminer.

Le personnel conserve son statut particulier au regard de la législation sur la sécurité sociale, les allocations familiales et les accidents du travail.

AR Prefecture
046-214600017-20260709-2026_52-DE
Reçu le 21/07/2026

Les collectivités concernées pourvoient le personnel en tenues vestimentaires réglementaires en restauration collective, le collège en assurant l'entretien. Les tenues devront être fournies en nombre suffisant, celles-ci devant être changées tous les jours de travail.

Le personnel doit également assister aux formations mises en œuvre par le Département pour les personnels du collège en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments.
Ces formations sont réalisées en dehors du temps de travail effectué au collège et ne sont pas décomptés sur le volume horaire de travail mis à la disposition du collège pour la confection des repas.

Les collectivités concernées transmettent au collège, tous les ans, un certificat médical attestant de l'aptitude du personnel à manipuler les denrées alimentaires.

ARTICLE 8 : Dans le cadre de ses missions au sein de la cuisine du collège, le personnel mis à disposition par les collectivités concernées se voient remettre un téléphone portable à usage professionnel.

Les équipements remis sont la propriété du Département du Lot. Ils sont mis à disposition gracieusement, à compter de la date de remise au collège et jusqu'à la fin des missions de l'agent au sein de l'établissement. La restitution des téléphones portables sera constatée par un document visé du secrétaire général du collège.

Les téléphones portables sont nominatifs et sont placés sous la responsabilité de l'agent. Ils doivent rester au sein de l'établissement.
En cas de panne, le Département remplace le téléphone.
Les téléphones portables doivent être rendus propres et en bon état.

Le Département est informé par le collège et les collectivités concernées de l'arrivée d'un nouvel agent 8 jours avant sa prise de fonction afin de pouvoir assurer la préparation du matériel.

Le téléphone portable est un outil de travail ; son utilisation est réservée à un usage professionnel en rapport direct avec les missions de l'agent.

Le ou les agent(s) étant placé(s) sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement et du secrétaire général, il leur revient de définir les conditions d'utilisation du téléphone portable au sein de l'établissement. Il leur incombe donc de veiller à ce que le ou les agent(s) appliquent les règles d'utilisation énoncées dans la présente convention. Ces consignes seront données par le responsable de cuisine et formalisées par le document de remise (bon de remise et de restitution).

La maintenance et la configuration des téléphones portables sont de la compétence du Département et de son prestataire. Aucune intervention externe n'est autorisée sur le matériel.

Tout problème doit être signalé au Département qui pourra mettre à disposition un téléphone portable de remplacement.

Le téléphone portable bénéficie d'une garantie de deux ans à compter de sa date d'achat. Le Département se charge du déclenchement de la garantie en cas de défaillances constatées dans le cadre d'une utilisation normale de l'appareil.

Les téléphones portables sont couverts par l'assurance du Département pour la casse, le vol et la perte de l'équipement, y compris ses accessoires. En cas de perte ou de vol, une déclaration est à effectuer par l'agent en gendarmerie.

AR Prefecture
046-214600017-20260709-2026_52-DE
Reçu le 21/07/2026

ARTICLE 9 : Les repas fournis aux élèves des écoles concernées sont facturés à chaque collectivité concernée. Le système de facturation retenu est celui du paiement au repas.

Le tarif des repas est arrêté tous les ans par délibération de l'Assemblée départementale. Il est établi à partir du coût de revient moyen départemental d'un repas servi ou produit et correspond au coût résiduel à la charge du Département. Toute révision du tarif prend effet au 1er janvier et est applicable pour l'année civile.

Un mémoire mensuel faisant apparaître le nombre de repas servis et livrés aux élèves des écoles concernées, est adressé à chaque collectivité qui en assurera le paiement intégral dans le délai règlementaire de paiement au-delà duquel seront facturés les intérêts moratoires légaux. Le paiement est effectué par virement au nom de l'agent comptable du collège.

Chacune des collectivités concernées fixe ses propres règles pour percevoir auprès des familles le tarif qu'elle aura retenu et qui relève de sa compétence.

Le collège ne sera, en aucun cas, tenu responsable du non-paiement des repas par les familles.

ARTICLE 10 : La présente convention est conclue **pour une durée de trois ans à compter du 1er septembre 2026**. Elle pourra être renouvelée pour une durée identique par accord entre les parties et par voie d'avenant.

Elle peut être résiliée par l'une ou l'autre des parties pour non-respect de l'une des clauses de la convention sous condition d'un préavis de trois mois notifié par lettre recommandée avec accusé réception.

ARTICLE 11 : Contentieux :

Le tribunal compétent pour trancher les litiges engendrés par la présente convention est le Tribunal administratif de Toulouse - 68 rue Raymond IV - B.P. 7007 - 31068 TOULOUSE CEDEX 7.

Pour le collège de Luzech :	Pour la commune :
A……., le ……	A ……., le ……
La principale du collège, de Luzech	Le maire de la commune de Luzech,
Mme Valérie RAYNAL	M. Bernard PIASER

AR Prefecture
046-214600017-20260709-2026_52-DE
Reçu le 21/07/2026

Pour la commune :

A ....., le .....

Le maire de la commune
d'Albas,

M. Jean-Pierre ALAUX

Pour la Communauté de communes de la Vallée du Lot et des Vignobles :

A ....., le .....

La présidente de la communauté de communes,

Mme Fabienne SIGAUD

Pour le Département :

A Cahors, le.....

Le président du Département,

M. Serge RIGAL

ANNEXE 1

AR Prefecture

046-214600017-20260709-2026_52-DE
Reçu le 21/07/2026

Contributions communales en personnel nécessaires au service de restauration du collège de Luzech pour la fourniture de repas aux élèves

	Commune de Luzech	Commune d'Albas	ALSH de Luzech	Total
Nombre annuel de repas servis	16 259	2 296		**18 555**
Nombre annuel de repas emportés			1 447	**1 447**
Besoins : volume horaire annuel (1 heure pour 10 repas servis et 1 heure pour 20 repas emportés)	1 626 h	230 h	72 h	**1 930 heures**