

3.11

Accusé de réception de la préfecture : 059-225900018-20240923-327755-DE-1-1

Date de réception en préfecture le 7 octobre 2024

Publié le 7 octobre 2024

Suite à la convocation en date du 9 septembre 2024
LA COMMISSION PERMANENTE DU CONSEIL DEPARTEMENTAL
Réunie à Lille le 23 SEPTEMBRE 2024

Sous la présidence de Christian POIRET, Président du Conseil Départemental

Nombre de membres en exercices : 82

Etaient présents : Salim ACHIBA, Martine ARLABOSSE, Grégory BARTHOLOMEUS, Bernard BAUDOUX, Valentin BELLEVAL, Pierre-Michel BERNARD, Stéphanie BOCQUET, Anne-Sophie BOISSEAU, Josyane BRIDOUX, François-Xavier CADART, Benjamin CAILLIET, Yannick CAREMELLE, Loïc CATHELAIN, Régis CAUCHE, Marie CIETERS, Sylvie CLERC, Barbara COEVOET, Valérie CONSEIL, Jean-Luc DARCOURT, Frédéric DELANNOY, Sylvie DELRUE, Agnès DENYS, Jean-Luc DETAVERNIER, Carole DEVOS, Monique EVRARD, Marie-Laurence FAUCHILLE, Isabelle FERNANDEZ, Michelle GREAUME, Mickaël HIRAUX, Jacques HOUSSIN, Simon JAMELIN, Nicolas LEBLANC, Michel LEFEBVRE, Sébastien LEPRETRE, Maryline LUCAS, Didier MANIER, Françoise MARTIN, Anne MIKOLAJCZAK, Luc MONNET, Charlotte PARMENTIER-LECOCQ, Laurent PERIN, Max-André PICK, Michel PLOUY, Christian POIRET, Eric RENAUD, Caroline SANCHEZ, Céline SCAVENNEC, Frédérique SEELS, Nicolas SIEGLER, Patrick VALOIS, Aude VAN CAUWENBERGE, Isabelle ZAWIEJA-DENIZON.

Absent(e)(s) représenté(e)(s) : Charles BEAUCHAMP donne pouvoir à Isabelle ZAWIEJA-DENIZON, Doriane BECUE donne pouvoir à Salim ACHIBA, Frédéric BRICOUT donne pouvoir à Anne-Sophie BOISSEAU, Olivier CAREMELLE donne pouvoir à Valérie CONSEIL, Marie CHAMPAULT donne pouvoir à Loïc CATHELAIN, Isabelle CHOAIN donne pouvoir à Michel LEFEBVRE, Paul CHRISTOPHE donne pouvoir à Martine ARLABOSSE, Laurent DEGALLAIX donne pouvoir à Valentin BELLEVAL, Béatrice DESCAMPS-MARQUILLY donne pouvoir à Carole DEVOS, Jean-Claude DULIEU donne pouvoir à Maryline LUCAS, Maël GUIZIOU donne pouvoir à Stéphanie BOCQUET, Sylvie LABADENS donne pouvoir à Nicolas SIEGLER, Valérie LETARD donne pouvoir à Sylvie CLERC, Marie-Paule ROUSSELLE donne pouvoir à Monique EVRARD, Sébastien SEGUIN donne pouvoir à Aude VAN CAUWENBERGE, Marie TONNERRE-DESMET donne pouvoir à Luc MONNET, Anne VANPEENE donne pouvoir à Caroline SANCHEZ, Philippe WAYMEL donne pouvoir à Marie CIETERS, Karima ZOUGGAGH donne pouvoir à Max-André PICK.

Absent(e)(s) excusé(e)(s) : Vincent LEDOUX, Marie-Hélène QUATREBOEUF, Marie SANDRA, Jean-Noël VERFAILLIE.

Absent(e)(s) : Barbara BAILLEUL, Christine DECODTS, Claudine DEROEUX, Stéphane DIEUSAERT, Soraya FAHEM, Elisabeth MASSE, Bertrand RINGOT.

OBJET : Trois conventions pour l'accueil d'élèves des écoles primaires de la Ville de Dunkerque

Vu le rapport DC/2024/202

DECIDE à l'unanimité:

- d'approuver les trois conventions, dans les termes des projets ci-joints en annexes 1, 2 et 3, à passer, pour une première période, courant jusqu'au 31 août 2025 renouvelable expressément, entre le Département du Nord, les collèges Paul Machy, Jean Zay et Lucie Aubrac à Dunkerque et la Ville de Dunkerque, pour la mutualisation des moyens de la restauration scolaire entre les collèges et les écoles primaires du Torpilleur, Trystram, Jules Ferry et Félix Coquelle de Dunkerque ;
- de fixer la contribution unitaire par repas à 4,23 € pour toute la durée de la convention (période du 1^{er} septembre 2024 au 31 août 2025) ;
- d'autoriser Monsieur le Président à signer lesdites conventions, et tous les documents nécessaires à la mise en œuvre de cette décision.

Le quorum a été vérifié à l'appel de l'affaire à 18 h 10.

Madame ARLABOSSE est Adjointe au Maire de Dunkerque ainsi que membre du conseil d'administration du Collège Paul Machy de Dunkerque, en qualité de titulaire.

Monsieur BARTHOLOMEUS est conseiller municipal de Dunkerque, membre du conseil d'administration du Collège Jean Zay de Dunkerque, en qualité de suppléant ainsi que du Collège Lucie Aubrac de Dunkerque, en qualité de titulaire.

En raison de ces fonctions, ils ne peuvent ni prendre part au délibéré et à la prise de décision ni être comptés dans le quorum.

Monsieur CHRISTOPHE (membre du conseil d'administration du Collège Paul Machy de Dunkerque, en qualité de suppléant) avait donné pouvoir à Madame ARLABOSSE (elle-même membre du conseil d'administration du Collège Paul Machy de Dunkerque, mais en qualité de titulaire). Ni le procurant, ni le porteur de pouvoir ne peut prendre part au délibéré et à la prise de décision. Il n'est donc pas tenu compte de ce pouvoir pour cette affaire.

50 Conseillers départementaux étaient donc présents en séance. Ils étaient porteurs de 18 pouvoirs.

Décision acquise par assentiment de l'assemblée.

Signé électroniquement



Pour le Président du Conseil Départemental
et par délégation,
Le Directeur Adjoint des Affaires Juridiques et de
l'Achat Public,

Eric LECAT

**CONVENTION DE PARTENARIAT
POUR LA MUTUALISATION
DE LA RESTAURATION SCOLAIRE
DU COLLEGE PAUL MACHY A DUNKERQUE**

ENTRE

Le DEPARTEMENT DU NORD, sis 51 rue Gustave DELORY, 59047 Lille Cedex, représenté par M. Christian POIRET, Président du Conseil Départemental, dûment habilité par délibération en date du

Ci-après désigné « Le Département »

Le Collège Paul MACHY à DUNKERQUE, représenté par M. Jean-François PAIX, Chef d'Etablissement, sur décision du Conseil d'Administration en date du ,

Ci-après désigné « le Collège »

D'une part

ET

La Ville de DUNKERQUE, représentée par M. Jean BODART, Maire, dûment habilité par délibération du Conseil Municipal en date du

Ci-après désignée « La Commune »

Il est exposé et convenu ce qui suit :

PREAMBULE

En application des dispositions de l'article L 213-2 du code de l'éducation, le Département du Nord est chargé d'assurer la restauration dans les collèges publics dont il a la charge. Les repas sont préparés par une équipe d'agents départementaux sous la coordination du chef de cuisine et servis aux collégiens par ces agents. La surveillance des collégiens est assurée par des personnels d'Etat.

La restauration des élèves des écoles maternelles et élémentaires est un service public administratif facultatif, laissé à la libre appréciation des communes en application du principe de libre administration des collectivités comme des dispositions du code général des collectivités territoriales, dans le respect des règles de la commande publique.

La Ville de Dunkerque propose une restauration aux élèves des écoles maternelles et élémentaires communales. Toutefois, la capacité d'accueil de la restauration communale s'avère insuffisante pour recevoir les élèves des écoles élémentaires du Torpilleur, Trystram, Jules Ferry et Félix Coquelle à Dunkerque. Motivée par la proximité géographique de ces écoles, ainsi que par la capacité d'accueil actuelle des Collèges Lucie Aubrac, Jean Zay et Paul Machy à Dunkerque, la Ville de DUNKERQUE a sollicité le Département du Nord et les collèges concernés pour la mise en commun de l'équipement de production de repas de ces Collèges.

Le Département du Nord, la Ville de Dunkerque et le Collège Paul MACHY conviennent de mutualiser la prestation restauration pour les collégiens d'une part, pour les élèves de l'école primaire Félix Coquelle, d'autre part.

Dans ce cadre, le Département, la Commune et le Collège conviennent de préparer les repas dans la cuisine du Collège sous la coordination du chef de cuisine du collège. Le service des repas sera assuré par les agents de la commune pour les élèves des écoles primaires et par les agents départementaux pour les collégiens. Les repas des élèves des écoles primaires seront pris dans la salle de restauration du collège, sous la surveillance exclusive d'agents communaux.

Les modalités de fonctionnement de cet équipement partagé seront définies ci-après.

ARTICLE 1 : OBJET

La présente convention fixe les modalités d'une coopération entre le Département du Nord, le Collège et la Commune, dans le cadre de leurs missions de service public, qui a pour objectif :

- d'assurer quotidiennement, sous la coordination du chef de cuisine, la préparation des repas destinés aux élèves du Collège et des élèves de l'école élémentaire Félix Coquelle de Dunkerque, la plonge et la remise en état des locaux et du matériel ;
- d'assurer quotidiennement le service des repas aux élèves de l'école élémentaire par les agents communaux ; - d'assurer, dans le respect du plan de maîtrise sanitaire Départemental (PMS), le nettoyage et la désinfection quotidiens des mobiliers, vaisselles et couverts, installations, équipements de cuisine et de la salle de restauration sous l'autorité du chef de cuisine ;

Dans ce cadre, la volonté de concertation et d'information mutuelle présidera aux rapports des parties concernées.

ARTICLE 2 : EFFECTIF ACCUEILLI

L'effectif quotidien moyen des collégiens prenant leur repas au restaurant du collège est fixé à 320 pour une capacité d'accueil de 180 convives en continu.

Le nombre de repas quotidiens préparés pour la Commune est de 75 repas (élèves et commensaux) avec une possibilité de délivrer de manière exceptionnelle jusqu'à 95 repas (élèves et commensaux) en accord avec le Collège.

Il pourra être revu périodiquement, selon les modalités fixées dans l'article 6 relatives à la commande des repas. Cet effectif ne saurait toutefois dépasser 95 (élèves et commensaux).

ARTICLE 3 : PERIODES D'ACCUEIL DES ELEVES

La période d'accueil des élèves des écoles primaires ne couvre que les jours pendant laquelle la demi-pension est normalement ouverte pour les élèves du collège (lundi, mardi, jeudi, vendredi), et exclut donc notamment les jours fériés ainsi que les périodes de vacances scolaires.

A titre dérogatoire, et avec l'accord préalable du collège, il est admis que les jours de période scolaire où la demi-pension est exceptionnellement fermée pour les élèves du collège (examens, sortie scolaire, etc..), la demi-pension sera maintenue ouverte pour la préparation des repas des seuls élèves des écoles élémentaires.

La période correspondant à l'année scolaire est répartie en trois « trimestres » courant :

- 1° de la rentrée scolaire de septembre aux vacances de décembre,
- 2° des vacances de décembre aux vacances de Printemps, 3° des vacances de Printemps aux vacances d'été.

ARTICLE 4 : DESIGNATION DES BIENS :

Les biens mis en commun par le Département et la Commune sont repris sur le plan joint en annexe.

ARTICLE 5 : DISPOSITIONS RELATIVES A LA SECURITE

1° ACCES AU COLLEGE ET ACCUEIL DES ELEVES :

Les élèves de primaire accèdent au collège et ressortent par l'accès proposé par le Chef d'Etablissement et sous sa seule responsabilité. Les repas sont pris dans la salle de restauration du collège ;

2° MODALITES D'UTILISATION DES LOCAUX :

- Préparation des repas : La préparation des repas est réalisée exclusivement dans la cuisine du collège sous la responsabilité du chef de cuisine ;
- Nettoyage des locaux et des matériels mutualisés : Ce nettoyage est assuré par les agents départementaux avec la participation du personnel mis à disposition par la Commune dans les conditions définies par l'article 10 de la présente convention.

ARTICLE 6 : COMMANDE ET PREPARATION DES REPAS

Dès la rentrée scolaire, la Commune indiquera le nombre réel d'élèves des écoles primaires qui fréquenteront la demi-pension du collège, étant rappelé que la présente convention est conclue pour un effectif théorique de 75 convives (jusqu'à 95 exceptionnellement), élèves et encadrants, déjeunant dans la salle de restauration du collège.

C'est sur cette base que seront préparés les repas et seront organisées en conséquence les commandes de denrées. Cette base permettra également de déterminer le montant prévisionnel de la contribution financière de la Commune.

Au besoin, une négociation nouvelle devra être menée avec l'accord du Département du Nord, en fonction des possibilités effectives d'accueil du collège. Elle fera l'objet d'un avenant à la présente convention.

A titre d'information, la Commune s'engage à transmettre au collège l'état des inscriptions à la demi-pension le lundi après-midi pour les effectifs de jeudi et vendredi et le vendredi après-midi pour ceux du lundi et mardi suivants. Quotidiennement, avant 9 heures, le nombre d'élèves prenant leur repas le jour même sera confirmé au collège.

La commune s'engage à donner le nombre prévisionnel d'élèves par période (entre les vacances scolaires). Ce nombre sera susceptible de changer légèrement.

Les effectifs réel et prévisionnel seront communiqués sur l'adresse : secretariat.intendance.0590179z@aclille.fr et ce.0590179z@ac-lille.fr

La commune s'engage également à faire connaître à l'établissement, durant l'année scolaire et au moins 10 jours à l'avance, toute absence inhabituelle d'un groupe de convives à l'occasion de sortie scolaire, classe verte ou autre. Ce signalement permettra d'assurer une gestion optimale des commandes de denrées. A défaut de respect du délai de prévenance indiqué ci-dessus, les repas préparés seront facturés à la commune.

Au regard du nombre de repas destinés aux seuls élèves et encadrants de l'école primaire Félix Coquelle qui seront préparés quotidiennement, déclaré par la Commune, le Collège s'engage à assurer l'approvisionnement en denrées et fournitures nécessaires.

Les repas servis aux collégiens et aux élèves des classes primaires seront adaptés aux besoins des élèves (quantités, qualités gustatives et nutritionnelles), il est convenu que les élèves des écoles primaires auront les mêmes choix que ceux destinés aux élèves du collège, moyennant les adaptations nécessaires aux élèves des classes élémentaires (grammage, présentation) dans le respect du GEMRCN.

Selon les mêmes modalités que celles en vigueur dans le collège à destination des parents des collégiens, les menus feront l'objet d'une information par le collège à la Commune, afin que celle-ci en fasse la communication auprès des familles. Toutefois, en cas de problème de livraison, de produit, de mouvement de grève ou autres, les menus sont susceptibles d'être modifiés ou adaptés aux circonstances.

Des Projets d'Accueil Individualisé (PAI) (au restaurant scolaire) pourront être mis en place sous réserve de l'accord express du Chef d'Etablissement et du Directeur de l'école. Ils feront obligatoirement et préalablement l'objet d'un protocole spécifique élaboré par le médecin scolaire ; la Ville demeurant en tout état de cause seule responsable de l'exécution de ces PAI vis à vis des familles concernées. A cet effet, la Ville met à disposition du collège un réfrigérateur et un micro-ondes destinés à cet usage spécifique.

ARTICLE 7 : PARTICIPATION FINANCIERE :

Le Département et le collège supportent un coût global de préparation des repas évalué à 10 € par repas (Base 2024).

- a) La commune contribuera au coût de préparation des repas, hors frais de rémunération du personnel. Cette contribution financière intégrera une participation à l'ensemble des charges et aux coûts d'acquisitions des denrées alimentaires comme suit :

- Service élèves ;

- Nettoyage et désinfection de la salle du restaurant scolaire (matériel, produits d'entretien) ; -
Acheminement des déchets et de la vaisselle sale en laverie ; - Réacheminement du matériel propre.

La première année de fonctionnement, la contribution unitaire est fixée à **4,23 €** par repas (période du 1er septembre 2024 au 31 août 2025). Le tarif pour les repas servis aux commensaux est fixé à **4,23€ par repas**.

Cette contribution sera revalorisée périodiquement, si nécessaire, par avenant simple à la présente convention, conformément au tarif fixé par délibération du Conseil Départemental pour l'année civile en cours.

La contribution financière due par la commune sera établie chaque mois à terme échu.

Le montant de la contribution financière est basé sur le mode de calcul défini comme suit :

(Nombres de repas servis durant la période échue) X (contributions unitaires)

- b)** Pour les prestations services, production, entretien et « plonge », la commune fera appel à son propre personnel. La Commune s'engage à mettre à disposition des collègues Lucie Aubrac, Jean Zay et Paul Machy 3 personnels communaux pour 82 heures de présence cumulée par semaine d'accueil au sein de chaque restauration des collègues (2 équivalents temps plein annualisés, soit 2 X 41h). Les temps de présence des personnels communaux pourront être adaptés en cas d'augmentation des effectifs accueillis.
- c)** Les personnels concernés seront répartis sur chacun des collèges au prorata du nombre de repas servis quotidiennement aux élèves des écoles primaires, soit pour le collège Paul MACHY, un personnel communal pour 7 heures 45 chaque journée d'accueil des élèves de l'école primaire pour 75 convives. Ces horaires comprennent les temps de pause de l'agent communal.

ARTICLE 8 : VERSEMENT DE LA CONTRIBUTION FINANCIERE

Le collège établit en fin de mois le montant de la contribution financière due pour la période écoulée et calculée sur la base des éléments définis à l'article précédent.

Dans la mesure du possible, dans les situations de grève, les informations devront parvenir au collège ou à la collectivité, dans les 48 heures.

La Commune est l'interlocuteur unique du Département et du Collège. La commune est également l'interlocuteur unique des familles des élèves des écoles primaires communales.

Le Collège coordonne le service de restauration des élèves et établit le montant de la contribution financière de la Commune. Quant à la Commune, elle assure dans leur intégralité les opérations relatives à l'inscription des élèves ainsi qu'au décompte et à la facturation des repas aux familles selon ses règles et ses tarifs propres.

A compter du 1er janvier 2025, à l'instar des recettes encaissées pour les repas des collégiens et lycéens, le collège versera au Département, sur l'ensemble des recettes encaissées pour les repas pris par les commensaux et les écoliers hébergés :

- 22,5 % du montant au titre du Reversement de la Contribution des Familles aux Dépenses d'Hébergement (RCFDH)
- 0,75 % du montant au titre du Fonds Commun des Services d'Hébergement (FCSH)).

ARTICLE 9 : DISPOSITIONS PARTICULIERES

La présente convention porte sur la production et la distribution des repas dans la salle de restauration du collège.

Si l'équipement matériel sur place ne suffit pas, la commune se charge de fournir des armoires froides nécessaire, au besoin du stockage des repas des élèves des écoles communales, ainsi que les matériels pour la désinfection de la salle de restauration, le collège se chargeant de délivrer les fournitures et produits d'entretien.

La production, le stockage temporaire et l'envoi des repas sont soumis aux dispositions du Plan de Maîtrise Sanitaire du collège. Le Département ne pourra être tenu pour responsable en cas non-respect des règles sanitaires constaté en dehors de l'enceinte du collège.

La Ville de Dunkerque mettra à disposition de la restauration du collège du matériel (chaise, table, gastronome, vaisselle...) pour garantir le bon fonctionnement du service des écoliers. Celui-ci sera fourni par la Ville avant le démarrage. Une remise de matériel sera signée entre le Département et la commune. En cas de non renouvellement de la convention, la commune reprendra le matériel mis à disposition.

ARTICLE 10 : CONDITIONS SPECIFIQUES

1° HORAIRES :

Afin d'assurer les meilleures conditions de restauration, le service des repas aux élèves des écoles primaires débutera à partir de 11h40. Les élèves des écoles primaires devront avoir quitté la salle de restauration à 12h20 au plus tard.

2° MISE A DISPOSITION DES PERSONNELS

Le nombre des personnels communaux mis à la disposition du service de restauration du collège devra correspondre aux dispositions de l'article 7b de la présente convention.

Dans le cadre de la présente convention établie pour 95 convives maximum quotidiens, la commune s'engage à mettre à disposition du collège **un** personnel durant les horaires fixés par l'Etablissement en adéquation avec les horaires des agents départementaux affectés au service de restauration du collège, **soit de 8h00 à 15h45 pour 75 convives**. L'agent communal participera, au besoin, à la production, au nettoyage et à la désinfection des éléments utilisés pour le service. Le temps de travail de l'agent communal pourra être décalé suivant les besoins et en accord entre le collège et la direction de l'enfance de la Ville de Dunkerque.

Le personnel communal mis à disposition du collège pourra prendre son repas dans les mêmes conditions que les personnels du collège. Les temps de repas des agents de la Ville de Dunkerque sont compris dans les temps de travail.

Cet apport en personnel constitue un minimum qui ne pourra être minoré du fait d'un effectif accueilli inférieur.

Pendant sa présence au collège, il est placé sous l'autorité du Chef d'Etablissement, et par délégation, du gestionnaire. Le Chef de cuisine organise le travail et coordonne l'équipe dans l'espace restauration. Une attention toute particulière sera portée à la cohésion d'équipe qui regroupera désormais des agents provenant de collectivités territoriales différentes. Ainsi, chacun se trouvera acteur de l'esprit d'équipe et de la dynamique qui

l'animeront. Les éventuelles difficultés qui pourraient survenir seront réglées par le Gestionnaire sous l'autorité du Chef d'Etablissement, en concertation avec le Chef de cuisine et le Département, et portés à la connaissance des services municipaux compétents.

En cas de difficulté majeure susceptible de compromettre le bon fonctionnement du service de restauration, le remplacement de ce personnel pourra être demandé par le collège. La gestion administrative du personnel mis à disposition est de la compétence exclusive de la Commune et à la charge de celle-ci.

En raison de la présence en cuisine de personnels du collège qualifiés, les profils du ou des agents mis à disposition par la Commune seront les suivants :

- Agent de restauration : profil restauration (cuisinant ou non), intégrant les formations hygiène ad hoc (Parfaite connaissance des normes HACCP, respectant le Plan de Maîtrise Sanitaire et les normes du GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)) ;
- Pour la grosse plonge : profil polyvalent, possédant les formations hygiène ad hoc (connaissance des normes HACCP, respectant le Plan de Maîtrise Sanitaire).

Le personnel communal devra présenter toutes les qualités requises tant du point de vue de l'hygiène corporelle et de la santé du fait de sa participation à la production de repas que du point de vue du comportement et de la morale du fait de sa présence en milieu scolaire. La commune fournit les vêtements adaptés et les équipements de protection individuels des agents communaux qui interviennent dans la restauration du collège.

Les autorisations d'absence susceptibles d'être accordées à ce personnel en fonction de son statut, tels les congés ou RTT, feront l'objet d'une demande d'autorisation préalable auprès du responsable du service concerné de la Commune qui fera redescendre l'information au collège, il en sera de même pour les absences pour congés maladie et autres.

En cas d'absence de l'agent (signalé par lui-même, la Commune ou le Collège) de plus d'une journée, la Commune pourvoira sans délai à son remplacement afin de ne pas perturber le bon fonctionnement du service de restauration. Les présentes dispositions relatives aux remplacements feront l'objet d'un bilan à l'issue du premier trimestre de fonctionnement, et pourront faire l'objet d'un avenant à la présente convention.

Les jours et horaires de travail du personnel mis à disposition sont établis par le Chef d'Etablissement, le gestionnaire et la commune de Dunkerque en fonction des nécessités du service de restauration scolaire. La nature et l'organisation des tâches sont fixées par le Chef de cuisine en concertation avec le gestionnaire du Collège dans le respect des statuts des personnels et des règles de sécurité. Il est convenu que le personnel mis à disposition peut participer à toutes les activités nécessitées par le fonctionnement du service de restauration.

En début d'année scolaire, le gestionnaire du Collège informera la Commune des jours et horaires de travail en vigueur pendant l'année scolaire.

ARTICLE 11 : POLICE D'ASSURANCE ET ETAT DES LIEUX

La Commune reconnaît avoir souscrit une police d'assurance couvrant tous les dommages pouvant résulter des activités exercées dans l'établissement au cours de l'utilisation des locaux.

Cette police qui porte le n° 10 924 909 804 a été souscrite jusqu'au 31 décembre 2024 auprès de la Compagnie AXA.

Avant toute mise en œuvre de la présente convention, un état des lieux sera organisé entre le chef d'établissement, le représentant de la commune et le responsable du service enfance jeunesse ou son représentant.

ARTICLE 12 : RESPONSABILITE / REGLES DE SECURITE

1) Sécurité des locaux

Les services de la ville de Dunkerque s'engagent à prendre à leur charge l'ensemble des dispositions réglementaires pour satisfaire les obligations relatives à la sécurité des élèves des écoles primaires.

2) Avant l'utilisation des locaux

a) le Département reconnaît :

- que les locaux dans lesquels les repas sont préparés sont en conformité avec les dispositions réglementaires relatives aux locaux de restauration collective ;

b) La Commune reconnaît :

- avoir pris connaissance auprès du chef d'établissement des consignes générales et particulières de sécurité et s'engage à les transmettre aux personnels communaux mis à disposition dans le cadre de la présente convention.

- avoir constaté au cours de la visite des lieux en compagnie du chef d'établissement quel était l'emplacement des dispositifs d'alarme, des moyens d'extinction, des itinéraires d'évacuation et des issues de secours. Ces informations seront transmises également aux personnels mis à disposition.

3) Sécurité des agents mis à disposition :

- Les personnels mis à disposition devront suivre durant le service les pratiques relatives aux normes d'hygiène et de sécurité, ainsi que l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire. Les tenues, matériels et équipements des agents communaux seront acquis et entretenus par la commune.

ARTICLE 13 : EFFET ET DUREE DE LA CONVENTION

La convention prendra effet au 1^{er} septembre 2024 et elle est établie pour une période courant jusqu'au 31 août 2025. Elle sera renouvelée par décision express de chacune des parties.

ARTICLE 14 : REVISION ET RESILIATION DE LA CONVENTION

a – Révision de la convention

Toute modification ou révision de la présente convention fera l'objet d'un avenant validé et cosigné par les exécutifs des trois parties en présence.

b – Résiliation de la convention

En cas de non-respect des conditions du partenariat telles que convenues dans la présente convention, après mise en demeure effectuée par lettre recommandée avec avis de réception restée sans suite, le Département avec l'accord ou à la demande du Collège pourra décider la résiliation de la présente convention par lettre recommandée avec accusé de réception, adressée à chacune des autres parties, moyennant un préavis de trois mois.

De son côté, la Commune pourra demander à résilier la convention par lettre recommandée avec accusé de réception, adressée à chacune des autres parties, moyennant un préavis de trois mois.

ARTICLE 15 : REGLEMENT DES LITIGES

En cas de litige résultant de l'interprétation ou de l'application de la présente convention, les parties s'engagent à tout mettre en œuvre pour parvenir à un règlement amiable dudit litige. En cas d'échec de la conciliation, le différend sera porté devant le Tribunal Administratif de LILLE.

Pour le Département

Le Président du Conseil Départemental

Pour la Commune

Pour le Collège,

Le Maire

Le chef d'Etablissement

Fait à Lille, le

En 3 exemplaires originaux.

**CONVENTION DE PARTENARIAT
POUR LA MUTUALISATION
DE LA RESTAURATION SCOLAIRE
DU COLLEGE Jean ZAY A DUNKERQUE**

ENTRE

Le DEPARTEMENT DU NORD, sis 51 rue Gustave DELORY, 59047 Lille Cedex, représenté par M. Christian POIRET, Président du Conseil Départemental, dûment habilité par délibération en date du

Ci-après désigné « Le Département »

Le Collège Jean ZAY à DUNKERQUE, représenté par M. Franck MAGNIEZ, Chef d’Etablissement, sur décision du Conseil d’Administration en date du ,

Ci-après désigné « le Collège »

D’une part

ET

La Ville de DUNKERQUE, représentée par M. Jean BODART, Maire, dûment habilité par délibération du Conseil Municipal en date du

Ci-après désignée « La Commune »

Il est exposé et convenu ce qui suit :

PREAMBULE

En application des dispositions de l’article L 213-2 du code de l’éducation, le Département du Nord est chargé d’assurer la restauration dans les collèges publics dont il a la charge. Les repas sont préparés par une équipe d’agents départementaux sous la coordination du chef de cuisine et servis aux collégiens par ces agents. La surveillance des collégiens est assurée par des personnels d’Etat.

La restauration des élèves des écoles maternelles et élémentaires est un service public administratif facultatif, laissé à la libre appréciation des communes en application du principe de libre administration des collectivités comme des dispositions du code général des collectivités territoriales, dans le respect des règles de la commande publique.

La Ville de Dunkerque propose une restauration aux élèves des écoles maternelles et élémentaires communales. Toutefois, la capacité d'accueil de la restauration communale s'avère insuffisante pour recevoir les élèves des écoles élémentaires du Torpilleur, Trystram, Jules Ferry et Félix Coquelle à Dunkerque. Motivée par la proximité géographique de ces écoles, ainsi que par la capacité d'accueil actuelle des Collèges Lucie Aubrac, Jean Zay et Paul Machy à Dunkerque, la Ville de DUNKERQUE a sollicité le Département du Nord et les collèges concernés pour la mise en commun de l'équipement de production de repas de ces Collèges.

Le Département du Nord, la Ville de Dunkerque et le Collège Jean ZAY conviennent de mutualiser la prestation restauration pour les collégiens d'une part, pour les élèves de l'école élémentaire du Torpilleur, d'autre part.

Dans ce cadre, le Département, la Commune et le Collège conviennent de préparer les repas dans la cuisine du Collège sous la coordination du chef de cuisine du collège. Le service des repas sera assuré par les agents de la commune pour les élèves des écoles primaires et par les agents départementaux pour les collégiens. Les repas des élèves des écoles primaires seront pris dans la salle de restauration du collège, sous la surveillance exclusive d'agents communaux.

Les modalités de fonctionnement de cet équipement partagé seront définies ci-après.

ARTICLE 1 : OBJET

La présente convention fixe les modalités d'une coopération entre le Département du Nord, le Collège et la Commune, dans le cadre de leurs missions de service public, qui a pour objectif :

- d'assurer quotidiennement, sous la coordination du chef de cuisine, la préparation des repas destinés aux élèves du Collège et des élèves de l'école élémentaire du Torpilleur de Dunkerque, la plongée et la remise en état des locaux et du matériel ;
- d'assurer quotidiennement le service des repas aux élèves de l'école élémentaire par les agents communaux ; - d'assurer, dans le respect du plan de maîtrise sanitaire Départemental (PMS), le nettoyage et la désinfection quotidiens des mobiliers, vaisselles et couverts, installations, équipements de cuisine et de la salle de restauration sous l'autorité du chef de cuisine ;

Dans ce cadre, la volonté de concertation et d'information mutuelle présidera aux rapports des parties concernées.

ARTICLE 2 : EFFECTIF ACCUEILLI

L'effectif quotidien moyen des collégiens prenant leur repas au restaurant du collège est fixé à 150 pour une capacité d'accueil de 140 convives par service.

Le nombre de repas quotidiens préparés pour la Commune est de 50 repas (élèves et commensaux) avec une possibilité de délivrer de manière exceptionnelle jusqu'à 50 repas (élèves et commensaux) en accord avec le Collège.

Il pourra être revu périodiquement, selon les modalités fixées dans l'article 6 relatives à la commande des repas. Cet effectif ne saurait toutefois dépasser 50 (élèves et commensaux).

¹ ° ACCES AU COLLEGE ET ACCUEIL DES ELEVES :

ARTICLE 3 : PERIODES D'ACCUEIL DES ELEVES

La période d'accueil des élèves des écoles primaires ne couvre que les jours pendant laquelle la demi-pension est normalement ouverte pour les élèves du collège (lundi, mardi, jeudi, vendredi), et exclut donc notamment les jours fériés ainsi que les périodes de vacances scolaires.

A titre dérogatoire, et avec l'accord préalable du collège, il est admis que les jours de période scolaire où la demi-pension est exceptionnellement fermée pour les élèves du collège (examens, sortie scolaire, etc..), la demi-pension sera maintenue ouverte pour la préparation des repas des seuls élèves des écoles élémentaires.

La période correspondant à l'année scolaire est répartie en trois « trimestres » courant :

1° de la rentrée scolaire de septembre aux vacances de décembre,
2° des vacances de décembre aux vacances de Printemps, 3° des vacances de Printemps aux vacances d'été.

ARTICLE 4 : DESIGNATION DES BIENS :

Les biens mis en commun par le Département et la Commune sont repris sur le plan joint en annexe.

ARTICLE 5 : DISPOSITIONS RELATIVES A LA SECURITE

Les élèves de primaire accèdent au collège et ressortent par l'accès proposé par le Chef d'Etablissement et sous sa seule responsabilité. Les repas sont pris dans la salle de restauration du collège ;

2° MODALITES D'UTILISATION DES LOCAUX :

- Préparation des repas : La préparation des repas est réalisée exclusivement dans la cuisine du collège sous la responsabilité du chef de cuisine ;
- Nettoyage des locaux et des matériels mutualisés : Ce nettoyage est assuré par les agents départementaux avec la participation du personnel mis à disposition par la Commune dans les conditions définies par l'article 10 de la présente convention.

ARTICLE 6 : COMMANDE ET PREPARATION DES REPAS

Dès la rentrée scolaire, la Commune indiquera le nombre réel d'élèves des écoles primaires qui fréquenteront la demi-pension du collège, étant rappelé que la présente convention est conclue pour un effectif théorique de 75 convives (jusqu'à 95 exceptionnellement), élèves et encadrants, déjeunant dans la salle de restauration du collège.

C'est sur cette base que seront préparés les repas et seront organisées en conséquence les commandes de denrées. Cette base permettra également de déterminer le montant prévisionnel de la contribution financière de la Commune.

Au besoin, une négociation nouvelle devra être menée avec l'accord du Département du Nord, en fonction des possibilités effectives d'accueil du collège. Elle fera l'objet d'un avenant à la présente convention.

A titre d'information, la Commune s'engage à transmettre au collège l'état des inscriptions à la demi-pension le lundi après-midi pour les effectifs de jeudi et vendredi et le vendredi après-midi pour ceux du lundi et mardi

suivants. Quotidiennement, avant 9 heures, le nombre d'élèves prenant leur repas le jour même sera confirmé au collège.

La commune s'engage à donner le nombre prévisionnel d'élèves par période (entre les vacances scolaires). Ce nombre sera susceptible de changer légèrement.

Les effectifs réel et prévisionnel seront communiqués sur l'adresse : intendant.0590164h@ac-lille.fr

La commune s'engage également à faire connaître à l'établissement, durant l'année scolaire et au moins 10 jours à l'avance, toute absence inhabituelle d'un groupe de convives à l'occasion de sortie scolaire, classe verte ou autre. Ce signalement permettra d'assurer une gestion optimale des commandes de denrées. A défaut de respect du délai de prévenance indiqué ci-dessus, les repas préparés seront facturés à la commune.

Au regard du nombre de repas destinés aux seuls élèves et encadrants de l'école primaire du Torpilleur qui seront préparés quotidiennement, déclaré par la Commune, le Collège s'engage à assurer l'approvisionnement en denrées et fournitures nécessaires.

Les repas servis aux collégiens et aux élèves des classes primaires seront adaptés aux besoins des élèves (quantités, qualités gustatives et nutritionnelles), il est convenu que les élèves des écoles primaires auront les mêmes choix que ceux destinés aux élèves du collège, moyennant les adaptations nécessaires aux élèves des classes élémentaires (grammage, présentation) dans le respect du GEMRCN.

Selon les mêmes modalités que celles en vigueur dans le collège à destination des parents des collégiens, les menus feront l'objet d'une information par le collège à la Commune, afin que celle-ci en fasse la communication auprès des familles. Toutefois, en cas de problème de livraison, de produit, de mouvement de grève ou autres, les menus sont susceptibles d'être modifiés ou adaptés aux circonstances.

Des Projets d'Accueil Individualisé (PAI) (au restaurant scolaire) pourront être mis en place sous réserve de l'accord express du Chef d'Etablissement et du Directeur de l'école. Ils feront obligatoirement et préalablement l'objet d'un protocole spécifique élaboré par le médecin scolaire ; la Ville demeurant en tout état de cause seule responsable de l'exécution de ces PAI vis à vis des familles concernées. A cet effet, la Ville met à disposition du collège un réfrigérateur et un micro-ondes destinés à cet usage spécifique.

ARTICLE 7 : PARTICIPATION FINANCIERE :

Le Département et le collège supportent un coût global de préparation des repas évalué à 10 € par repas (Base 2024).

a) La commune contribuera au coût de préparation des repas, hors frais de rémunération du personnel. Cette contribution financière intégrera une participation à l'ensemble des charges et aux coûts d'acquisitions des denrées alimentaires comme suit :

- Service élèves ;
- Nettoyage et désinfection de la salle du restaurant scolaire (matériel, produits d'entretien) ; -
Acheminement des déchets et de la vaisselle sale en laverie ; - Réacheminement du matériel propre.

La première année de fonctionnement, la contribution unitaire est fixée à **4,23 €** par repas (période du 1er septembre 2024 au 31 août 2025). Le tarif pour les repas servis aux commensaux est fixé à **4,23€ par repas**.

Cette contribution sera revalorisée périodiquement, si nécessaire, par avenant simple à la présente convention, conformément au tarif fixé par délibération du Conseil Départemental pour l'année civile en cours.

La contribution financière due par la commune sera établie chaque mois à terme échu.

Le montant de la contribution financière est basé sur le mode de calcul défini comme suit :

(Nombres de repas servis durant la période échue) X (contributions unitaires)

- b) Pour les prestations services, production, entretien et « plonge », la commune fera appel à son propre personnel. La Commune s'engage à mettre à disposition des collèges Lucie Aubrac, Jean Zay et Paul Machy 3 personnels communaux pour 82 heures de présence cumulée par semaine d'accueil au sein de chaque restauration des collèges (2 équivalents temps plein annualisés, soit 2 X 41h). Les temps de présence des personnels communaux pourront être adaptés en cas d'augmentation des effectifs accueillis.
- c) Les personnels concernés seront répartis sur chacun des collèges au prorata du nombre de repas servis quotidiennement aux élèves des écoles primaires, soit pour le collège Jean ZAY, un personnel communal pour 5 heures chaque journée d'accueil des élèves de l'école primaire pour 50 convives. Ces horaires comprennent les temps de pause de l'agent communal.

ARTICLE 8 : VERSEMENT DE LA CONTRIBUTION FINANCIERE

Le collège établit en fin de mois le montant de la contribution financière due pour la période écoulée et calculée sur la base des éléments définis à l'article précédent.

Dans la mesure du possible, dans les situations de grève, les informations devront parvenir au collège ou à la collectivité, dans les 48 heures.

La Commune est l'interlocuteur unique du Département et du Collège. La commune est également l'interlocuteur unique des familles des élèves des écoles primaires communales.

Le Collège coordonne le service de restauration des élèves et établit le montant de la contribution financière de la Commune. Quant à la Commune, elle assure dans leur intégralité les opérations relatives à l'inscription des élèves ainsi qu'au décompte et à la facturation des repas aux familles selon ses règles et ses tarifs propres.

A compter du 1er janvier 2025, à l'instar des recettes encaissées pour les repas des collégiens et lycéens, le collège versera au Département, sur l'ensemble des recettes encaissées pour les repas pris par les commensaux et les écoliers hébergés :

- 22,5 % du montant au titre du Reversement de la Contribution des Familles aux Dépenses d'Hébergement (RCFDH)
- 0,75 % du montant au titre du Fonds Commun des Services d'Hébergement (FCSH)).

ARTICLE 9 : DISPOSITIONS PARTICULIERES

La présente convention porte sur la production et la distribution des repas dans la salle de restauration du collège.

Si l'équipement matériel sur place ne suffit pas, la commune se charge de fournir des armoires froides nécessaire, au besoin du stockage des repas des élèves des écoles communales, ainsi que les matériels pour la désinfection de la salle de restauration, le collège se chargeant de délivrer les fournitures et produits d'entretien.

La production, le stockage temporaire et l'envoi des repas sont soumis aux dispositions du Plan de Maîtrise Sanitaire du collège. Le Département ne pourra être tenu pour responsable en cas non-respect des règles sanitaires constaté en dehors de l'enceinte du collège.

La Ville de Dunkerque mettra à disposition de la restauration du collège du matériel (chaise, table, gastronome, vaisselle...) pour garantir le bon fonctionnement du service des écoliers. Celui-ci sera fourni par la Ville avant le démarrage. Une remise de matériel sera signée entre le Département et la commune. En cas de non renouvellement de la convention, la commune reprendra le matériel mis à disposition.

ARTICLE 10 : CONDITIONS SPECIFIQUES

1° HORAIRES :

Afin d'assurer les meilleures conditions de restauration, le service des repas aux élèves des écoles primaires débutera à partir de 11h40. Les élèves des écoles primaires devront avoir quitté la salle de restauration à 12h20 au plus tard.

2° MISE A DISPOSITION DES PERSONNELS

Le nombre des personnels communaux mis à la disposition du service de restauration du collège devra correspondre aux dispositions de l'article 7b de la présente convention.

Dans le cadre de la présente convention établie pour 50 convives maximum quotidiens, la commune s'engage à mettre à disposition du collège un personnel durant les horaires fixés par l'Etablissement en adéquation avec les horaires des agents départementaux affectés au service de restauration du collège, **soit de 9h00 à 14h00 pour 50 convives**. L'agent communal participera, au besoin, à la production, au nettoyage et à la désinfection des éléments utilisés pour le service. Le temps de travail de l'agent communal pourra être décalé suivant les besoins et en accord entre le collège et la direction de l'enfance de la Ville de Dunkerque.

Le personnel communal mis à disposition du collège pourra prendre son repas dans les mêmes conditions que les personnels du collège. Les temps de repas des agents de la Ville de Dunkerque sont compris dans les temps de travail.

Cet apport en personnel constitue un minimum qui ne pourra être minoré du fait d'un effectif accueilli inférieur.

Pendant sa présence au collège, il est placé sous l'autorité du Chef d'Établissement, et par délégation, du gestionnaire. Le Chef de cuisine organise le travail et coordonne l'équipe dans l'espace restauration. Une attention toute particulière sera portée à la cohésion d'équipe qui regroupera désormais des agents provenant de collectivités territoriales différentes. Ainsi, chacun se trouvera acteur de l'esprit d'équipe et de la dynamique qui l'animeront. Les éventuelles difficultés qui pourraient survenir seront réglées par le Gestionnaire sous l'autorité du Chef d'Établissement, en concertation avec le Chef de cuisine et le Département, et portés à la connaissance des services municipaux compétents.

En cas de difficulté majeure susceptible de compromettre le bon fonctionnement du service de restauration, le remplacement de ce personnel pourra être demandé par le collège. La gestion administrative du personnel mis à disposition est de la compétence exclusive de la Commune et à la charge de celle-ci.

En raison de la présence en cuisine de personnels du collège qualifiés, les profils du ou des agents mis à disposition par la Commune seront les suivants :

- Agent de restauration : profil restauration (cuisinant ou non), intégrant les formations hygiène ad hoc (Parfaite connaissance des normes HACCP, respectant le Plan de Maîtrise Sanitaire et les normes du GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)) ;
- Pour la grosse plonge : profil polyvalent, possédant les formations hygiène ad hoc (connaissance des normes HACCP, respectant le Plan de Maîtrise Sanitaire).

Le personnel communal devra présenter toutes les qualités requises tant du point de vue de l'hygiène corporelle et de la santé du fait de sa participation à la production de repas que du point de vue du comportement et de la morale du fait de sa présence en milieu scolaire. La commune fournit les vêtements adaptés et les équipements de protection individuels des agents communaux qui interviennent dans la restauration du collège.

Les autorisations d'absence susceptibles d'être accordées à ce personnel en fonction de son statut, tels les congés ou RTT, feront l'objet d'une demande d'autorisation préalable auprès du responsable du service concerné de la Commune qui fera redescendre l'information au collège, il en sera de même pour les absences pour congés maladie et autres.

En cas d'absence de l'agent (signalé par lui-même, la Commune ou le Collège) de plus d'une journée, la Commune pourvoira sans délai à son remplacement afin de ne pas perturber le bon fonctionnement du service de restauration. Les présentes dispositions relatives aux remplacements feront l'objet d'un bilan à l'issue du premier trimestre de fonctionnement, et pourront faire l'objet d'un avenant à la présente convention.

Les jours et horaires de travail du personnel mis à disposition sont établis par le Chef d'Etablissement, le gestionnaire et la commune de Dunkerque en fonction des nécessités du service de restauration scolaire. La nature et l'organisation des tâches sont fixées par le Chef de cuisine en concertation avec le gestionnaire du Collège dans le respect des statuts des personnels et des règles de sécurité. Il est convenu que le personnel mis à disposition peut participer à toutes les activités nécessitées par le fonctionnement du service de restauration.

En début d'année scolaire, le gestionnaire du Collège informera la Commune des jours et horaires de travail en vigueur pendant l'année scolaire.

ARTICLE 11 : POLICE D'ASSURANCE ET ETAT DES LIEUX

La Commune reconnaît avoir souscrit une police d'assurance couvrant tous les dommages pouvant résulter des activités exercées dans l'établissement au cours de l'utilisation des locaux.

Cette police qui porte le n° 10 924 909 804 a été souscrite jusqu'au 31 décembre 2024 auprès de la Compagnie AXA.

Avant toute mise en œuvre de la présente convention, un état des lieux sera organisé entre le chef d'établissement, le représentant de la commune et le responsable du service enfance jeunesse ou son représentant.

ARTICLE 12 : RESPONSABILITE / REGLES DE SECURITE

1) Sécurité des locaux

Les services de la ville de Dunkerque s'engagent à prendre à leur charge l'ensemble des dispositions réglementaires pour satisfaire les obligations relatives à la sécurité des élèves des écoles primaires.

2) Avant l'utilisation des locaux

a) le Département reconnaît :

- que les locaux dans lesquels les repas sont préparés sont en conformité avec les dispositions réglementaires relatives aux locaux de restauration collective ;

b) La Commune reconnaît :

- avoir pris connaissance auprès du chef d'établissement des consignes générales et particulières de sécurité et s'engage à les transmettre aux personnels communaux mis à disposition dans le cadre de la présente convention.

- avoir constaté au cours de la visite des lieux en compagnie du chef d'établissement quel était l'emplacement des dispositifs d'alarme, des moyens d'extinction, des itinéraires d'évacuation et des issues de secours. Ces informations seront transmises également aux personnels mis à disposition.

3) Sécurité des agents mis à disposition :

- Les personnels mis à disposition devront suivre durant le service les pratiques relatives aux normes d'hygiène et de sécurité, ainsi que l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire. Les tenues, matériels et équipements des agents communaux seront acquis et entretenus par la commune.

ARTICLE 13 : EFFET ET DUREE DE LA CONVENTION

La convention prendra effet au 1^{er} septembre 2024 et elle est établie pour une période courant jusqu'au 31 août 2025. Elle sera renouvelée par décision express de chacune des parties.

ARTICLE 14 : REVISION ET RESILIATION DE LA CONVENTION

a – Révision de la convention

Toute modification ou révision de la présente convention fera l'objet d'un avenant validé et cosigné par les exécutifs des trois parties en présence.

b – Résiliation de la convention

En cas de non-respect des conditions du partenariat telles que convenues dans la présente convention, après mise en demeure effectuée par lettre recommandée avec avis de réception restée sans suite, le Département avec l'accord ou à la demande du Collège pourra décider la résiliation de la présente convention par lettre recommandée avec accusé de réception, adressée à chacune des autres parties, moyennant un préavis de trois mois.

De son côté, la Commune pourra demander à résilier la convention par lettre recommandée avec accusé de réception, adressée à chacune des autres parties, moyennant un préavis de trois mois.

ARTICLE 15 : REGLEMENT DES LITIGES

En cas de litige résultant de l'interprétation ou de l'application de la présente convention, les parties s'engagent à tout mettre en œuvre pour parvenir à un règlement amiable dudit litige. En cas d'échec de la conciliation, le différend sera porté devant le Tribunal Administratif de LILLE.

Pour le Département

Le Président du Conseil Départemental

Pour la Commune

Pour le Collège,

Le Maire

Le chef d'Etablissement

Fait à Lille, le

En 3 exemplaires originaux.

**CONVENTION DE PARTENARIAT
POUR LA MUTUALISATION
DE LA RESTAURATION SCOLAIRE
DU COLLEGE LUCIE AUBRAC A DUNKERQUE**

ENTRE

Le DEPARTEMENT DU NORD, sis 51 rue Gustave DELORY, 59047 Lille Cedex, représenté par M. Christian POIRET, Président du Conseil Départemental, dûment habilité par délibération en date du

Ci-après désigné « Le Département »

Le Collège Lucie AUBRAC à DUNKERQUE, représenté par Mme Christelle SAGARY, Chef d'Etablissement, sur décision du Conseil d'Administration en date du ,

Ci-après désigné « le Collège »

D'une part

ET

La Ville de DUNKERQUE, représentée par M. Jean BODART, Maire, dûment habilité par délibération du Conseil Municipal en date du 23 septembre 2023

Ci-après désignée « La Commune »

Il est exposé et convenu ce qui suit :

PREAMBULE

En application des dispositions de l'article L 213-2 du code de l'éducation, le Département du Nord est chargé d'assurer la restauration dans les collèges publics dont il a la charge. Les repas sont préparés par une équipe d'agents départementaux sous la coordination du chef de cuisine et servis aux collégiens par ces agents. La surveillance des collégiens est assurée par des personnels d'Etat.

La restauration des élèves des écoles maternelles et élémentaires est un service public administratif facultatif, laissé à la libre appréciation des communes en application du principe de libre administration des collectivités comme des dispositions du code général des collectivités territoriales, dans le respect des règles de la commande publique.

La Ville de Dunkerque propose une restauration aux élèves des écoles maternelles et élémentaires communales. Toutefois, la capacité d'accueil de la restauration communale s'avère insuffisante pour recevoir les élèves des écoles élémentaires du Torpilleur, Trystam, Jules Ferry et Félix Coquelles à Dunkerque. Motivée par la proximité géographique de ces écoles, ainsi que par la capacité d'accueil actuelle des Collèges Lucie Aubrac, Jean Zay et Paul Machy à Dunkerque, la Ville de DUNKERQUE a sollicité le Département du Nord et les collèges concernés pour la mise en commun de l'équipement de production de repas de ces Collèges.

Le Département du Nord, la Ville de Dunkerque et le Collège Lucie AUBRAC conviennent de mutualiser la prestation restauration pour les collégiens d'une part, pour les élèves des écoles primaires Trystam et Jules Ferry, d'autre part.

Dans ce cadre, le Département, la Commune et le Collège conviennent de préparer les repas dans la cuisine du Collège sous la coordination du chef de cuisine du collège. Le service des repas sera assuré par les agents de la commune pour les élèves des écoles primaires et par les agents départementaux pour les collégiens. Les repas des élèves des écoles primaires seront pris dans la salle de restauration du collège, sous la surveillance exclusive d'agents communaux.

Les modalités de fonctionnement de cet équipement partagé seront définies ci-après.

ARTICLE 1 : OBJET

La présente convention fixe les modalités d'une coopération entre le Département du Nord, le Collège et la Commune, dans le cadre de leurs missions de service public, qui a pour objectif :

- d'assurer quotidiennement, sous la coordination du chef de cuisine, la préparation des repas destinés aux élèves du Collège et des élèves des écoles primaires Trystam et Jules Ferry de Dunkerque, la plonge et la remise en état des locaux et du matériel ;
- d'assurer quotidiennement le service des repas aux élèves des écoles primaires par les agents communaux ;
- d'assurer, dans le respect du plan de maîtrise sanitaire Départemental (PMS), le nettoyage et la désinfection quotidiens des mobiliers, vaisselles et couverts, installations, équipements de cuisine et de la salle de restauration sous l'autorité du chef de cuisine ;

Dans ce cadre, la volonté de concertation et d'information mutuelle présidera aux rapports des parties concernées.

ARTICLE 2 : EFFECTIF ACCUEILLI

L'effectif quotidien moyen des collégiens prenant leur repas au restaurant du collège est fixé à 200 pour une capacité d'accueil de 150 convives par service.

Le nombre de repas quotidiens préparés pour la Commune est de 75 repas (élèves et commensaux) avec une possibilité de délivrer de manière exceptionnelle jusqu'à 95 repas (élèves et commensaux) en accord avec le Collège.

Il pourra être revu périodiquement, selon les modalités fixées dans l'article 6 relatives à la commande des repas. Cet effectif ne saurait toutefois dépasser 95 (élèves et commensaux).

ARTICLE 3 : PERIODES D'ACCUEIL DES ELEVES

La période d'accueil des élèves des écoles primaires ne couvre que les jours pendant laquelle la demi-pension est normalement ouverte pour les élèves du collège (lundi, mardi, jeudi, vendredi), et exclut donc notamment les jours fériés ainsi que les périodes de vacances scolaires.

A titre dérogatoire, et avec l'accord préalable du collège, il est admis que les jours de période scolaire où la demi-pension est exceptionnellement fermée pour les élèves du collège (examens, sortie scolaire, etc.), la demi-pension sera maintenue ouverte pour la préparation des repas des seuls élèves des écoles élémentaires.

La période correspondant à l'année scolaire est répartie en trois « trimestres » courant :

- 1° de la rentrée scolaire de septembre aux vacances de décembre,
- 2° des vacances de décembre aux vacances de Printemps,
- 3° des vacances de Printemps aux vacances d'été.

ARTICLE 4 : DESIGNATION DES BIENS :

Les biens mis en commun par le Département et la Commune sont repris sur le plan joint en annexe.

ARTICLE 5 : DISPOSITIONS RELATIVES A LA SECURITE

1° ACCES AU COLLEGE ET ACCUEIL DES ELEVES :

Les élèves de primaire accèdent au collège et ressortent par l'accès proposé par le Chef d'Etablissement et sous sa seule responsabilité. Les repas sont pris dans la salle de restauration du collège ;

2° MODALITES D'UTILISATION DES LOCAUX :

- Préparation des repas : La préparation des repas est réalisée exclusivement dans la cuisine du collège sous la responsabilité du chef de cuisine ;
- Nettoyage des locaux et des matériels mutualisés : Ce nettoyage est assuré par les agents départementaux avec la participation du personnel mis à disposition par la Commune dans les conditions définies par l'article 10 de la présente convention.

ARTICLE 6 : COMMANDE ET PREPARATION DES REPAS

Dès la rentrée scolaire, la Commune indiquera le nombre réel d'élèves des écoles primaires qui fréquenteront la demi-pension du collège, étant rappelé que la présente convention est conclue pour un effectif théorique de 75 convives (jusqu'à 95 exceptionnellement), élèves et encadrants, déjeunant dans la salle de restauration du collège.

C'est sur cette base que seront préparés les repas et seront organisées en conséquence les commandes de denrées. Cette base permettra également de déterminer le montant prévisionnel de la contribution financière de la Commune.

Au besoin, une négociation nouvelle devra être menée avec l'accord du Département du Nord, en fonction des possibilités effectives d'accueil du collège. Elle fera l'objet d'un avenant à la présente convention.

A titre d'information, la Commune s'engage à transmettre au collège l'état des inscriptions à la demi-pension le lundi après-midi pour les effectifs de jeudi et vendredi et le vendredi après-midi pour ceux du lundi et mardi suivants. Quotidiennement, avant 9 heures, le nombre d'élèves prenant leur repas le jour même sera confirmé au collège.

La commune s'engage à donner le nombre prévisionnel d'élèves par période (entre les vacances scolaires). Ce nombre sera susceptible de changer légèrement.

Les effectifs réel et prévisionnel seront communiqués sur l'adresse : intendance.0593664m@ac-lille.fr

La commune s'engage également à faire connaître à l'établissement, durant l'année scolaire et au moins 10 jours à l'avance, toute absence inhabituelle d'un groupe de convives à l'occasion de sortie scolaire, classe verte ou autre. Ce signalement permettra d'assurer une gestion optimale des commandes de denrées. A défaut de respect du délai de prévenance indiqué ci-dessus, les repas préparés seront facturés à la commune.

Au regard du nombre de repas destinés aux seuls élèves et encadrants des écoles primaires Trystam et Jules Ferry qui seront préparés quotidiennement, déclaré par la Commune, le Collège s'engage à assurer l'approvisionnement en denrées et fournitures nécessaires.

Les repas servis aux collégiens et aux élèves des classes primaires seront adaptés aux besoins des élèves (quantités, qualités gustatives et nutritionnelles), il est convenu que les élèves des écoles primaires auront les mêmes choix que ceux destinés aux élèves du collège, moyennant les adaptations nécessaires aux élèves des classes élémentaires (grammage, présentation) dans le respect du GEMRCN.

Selon les mêmes modalités que celles en vigueur dans le collège à destination des parents des collégiens, les menus feront l'objet d'une information par le collège à la Commune, afin que celle-ci en fasse la communication auprès des familles. Toutefois, en cas de problème de livraison, de produit, de mouvement de grève ou autres, les menus sont susceptibles d'être modifiés ou adaptés aux circonstances.

Des Projets d'Accueil Individualisé (PAI) (au restaurant scolaire) pourront être mis en place sous réserve de l'accord express du Chef d'Etablissement et du Directeur de l'école. Ils feront obligatoirement et préalablement l'objet d'un protocole spécifique élaboré par le médecin scolaire ; la Ville demeurant en tout état de cause seule responsable de l'exécution de ces PAI vis à vis des familles concernées. A cet effet, la Ville met à disposition du collège un réfrigérateur et un micro-ondes destinés à cet usage spécifique.

ARTICLE 7 : PARTICIPATION FINANCIERE :

Le Département et le collège supportent un coût global de préparation des repas évalué à 10 € par repas (Base 2024).

- a) La commune contribuera au coût de préparation des repas, hors frais de rémunération du personnel. Cette contribution financière intégrera une participation à l'ensemble des charges et aux coûts d'acquisitions des denrées alimentaires comme suit :
- Service élèves ;
 - Nettoyage et désinfection de la salle du restaurant scolaire (matériel, produits d'entretien) ;
 - Acheminement des déchets et de la vaisselle sale en laverie ;
 - Réacheminement du matériel propre.

La première année de fonctionnement, la contribution unitaire est fixée à **4,23 €** par repas (période du 1er septembre 2024 au 31 août 2025). Le tarif pour les repas servis aux commensaux est fixé à **4,23€ par repas**.

Cette contribution sera revalorisée périodiquement, si nécessaire, par avenant simple à la présente convention, conformément au tarif fixé par délibération du Conseil Départemental pour l'année civile en cours.

La contribution financière due par la commune sera établie chaque mois à terme échu.

Le montant de la contribution financière est basé sur le mode de calcul défini comme suit :

(Nombres de repas servis durant la période échue) X (contributions unitaires)

- b) Pour les prestations services, production, entretien et « plonge », la commune fera appel à son propre personnel. La Commune s'engage à mettre à disposition des collèges Lucie Aubrac, Jean Zay et Paul Machy 3 personnels communaux pour 82 heures de présence cumulée par semaine d'accueil au sein de chaque restauration des collèges (2 équivalents temps plein annualisés, soit 2 X 41h). Les temps de présence des personnels communaux pourront être adaptés en cas d'augmentation des effectifs accueillis.
- c) Les personnels concernés seront répartis sur chacun des collèges au prorata du nombre de repas servis quotidiennement aux élèves des écoles primaires, soit pour le collège Lucie AUBRAC, un personnel communal pour 7 heures 45 chaque journée d'accueil des élèves des écoles primaires. Ces horaires comprennent les temps de pause de l'agent communal.

ARTICLE 8 : VERSEMENT DE LA CONTRIBUTION FINANCIERE

Le collège établit en fin de mois le montant de la contribution financière due pour la période écoulée et calculée sur la base des éléments définis à l'article précédent.

Dans la mesure du possible, dans les situations de grève, les informations devront parvenir au collège ou à la collectivité, dans les 48 heures.

La Commune est l'interlocuteur unique du Département et du Collège. La commune est également l'interlocuteur unique des familles des élèves des écoles primaires communales.

Le Collège coordonne le service de restauration des élèves et établit le montant de la contribution financière de la Commune. Quant à la Commune, elle assure dans leur intégralité les opérations relatives à l'inscription des élèves ainsi qu'au décompte et à la facturation des repas aux familles selon ses règles et ses tarifs propres.

A compter du 1er janvier 2025, à l'instar des recettes encaissées pour les repas des collégiens et lycéens, le collège versera au Département, sur l'ensemble des recettes encaissées pour les repas pris par les commensaux et les écoliers hébergés :

- 22,5 % du montant au titre du Reversement de la Contribution des Familles aux Dépenses d'Hébergement (RCFDH)
- 0,75 % du montant au titre du Fonds Commun des Services d'Hébergement (FCSH)).

ARTICLE 9 : DISPOSITIONS PARTICULIERES

La présente convention porte sur la production et la distribution des repas dans la salle de restauration du collège.

Si l'équipement matériel sur place ne suffit pas, la commune se charge de fournir des armoires froides nécessaire, au besoin du stockage des repas des élèves des écoles communales, ainsi que les matériels pour la désinfection de la salle de restauration, le collège se chargeant de délivrer les fournitures et produits d'entretien.

La production, le stockage temporaire et l'envoi des repas sont soumis aux dispositions du Plan de Maîtrise Sanitaire du collège. Le Département ne pourra être tenu pour responsable en cas non-respect des règles sanitaires constaté en dehors de l'enceinte du collège.

La Ville de Dunkerque mettra à disposition de la restauration du collège du matériel (chaise, table, gastronome, vaisselle...) pour garantir le bon fonctionnement du service des écoliers. Celui-ci sera fourni par la Ville avant le démarrage. Une remise de matériel sera signée entre le Département et la commune. En cas de non renouvellement de la convention, la commune reprendra le matériel mis à disposition.

ARTICLE 10 : CONDITIONS SPECIFIQUES

1° HORAIRES :

Afin d'assurer les meilleures conditions de restauration, le service des repas aux élèves des écoles primaires débutera à partir de 11h40. Les élèves des écoles primaires devront avoir quitté la salle de restauration à 12h20 au plus tard.

2° MISE A DISPOSITION DES PERSONNELS

Le nombre des personnels communaux mis à la disposition du service de restauration du collège devra correspondre aux dispositions de l'article 7b de la présente convention.

Dans le cadre de la présente convention établie pour 95 convives maximum quotidiens, la commune s'engage à mettre à disposition du collège **un** personnel durant les horaires fixés par l'Etablissement en adéquation avec les horaires des agents départementaux affectés au service de restauration du collège, **soit de 8h00 à 15h45 pour 75 convives**. L'agent communal participera, au besoin, à la production, au nettoyage et à la désinfection des éléments utilisés pour le service. Le temps de travail de l'agent communal pourra être décalé suivant les besoins et en accord entre le collège et la direction de l'enfance de la Ville de Dunkerque.

Le personnel communal mis à disposition du collège pourra prendre son repas dans les mêmes conditions que les personnels du collège. Les temps de repas des agents de la Ville de Dunkerque sont compris dans les temps de travail..

Cet apport en personnel constitue un minimum qui ne pourra être minoré du fait d'un effectif accueilli inférieur.

Pendant sa présence au collège, il est placé sous l'autorité du Chef d'Établissement, et par délégation, du gestionnaire. Le Chef de cuisine organise le travail et coordonne l'équipe dans l'espace restauration. Une attention toute particulière sera portée à la cohésion d'équipe qui regroupera désormais des agents provenant de collectivités territoriales différentes. Ainsi, chacun se trouvera acteur de l'esprit d'équipe et de la dynamique qui l'animeront. Les éventuelles difficultés qui pourraient survenir seront réglées par le Gestionnaire sous l'autorité du Chef d'Établissement, en concertation avec le Chef de cuisine et le Département, et portés à la connaissance des services municipaux compétents.

En cas de difficulté majeure susceptible de compromettre le bon fonctionnement du service de restauration, le remplacement de ce personnel pourra être demandé par le collège. La gestion administrative du personnel mis à disposition est de la compétence exclusive de la Commune et à la charge de celle-ci.

En raison de la présence en cuisine de personnels du collège qualifiés, les profils du ou des agents mis à disposition par la Commune seront les suivants :

- Agent de restauration : profil restauration (cuisinant ou non), intégrant les formations hygiène ad hoc (Parfaite connaissance des normes HACCP, respectant le Plan de Maîtrise Sanitaire et les normes du GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)) ;
- Pour la grosse plonge : profil polyvalent, possédant les formations hygiène ad hoc (connaissance des normes HACCP, respectant le Plan de Maîtrise Sanitaire).

Le personnel communal devra présenter toutes les qualités requises tant du point de vue de l'hygiène corporelle et de la santé du fait de sa participation à la production de repas que du point de vue du comportement et de la morale du fait de sa présence en milieu scolaire. La commune fournit les vêtements adaptés et les équipements de protection individuels des agents communaux qui interviennent dans la restauration du collège.

Les autorisations d'absence susceptibles d'être accordées à ce personnel en fonction de son statut, tels les congés ou RTT, feront l'objet d'une demande d'autorisation préalable auprès du responsable du service concerné de la Commune qui fera redescendre l'information au collège, il en sera de même pour les absences pour congés maladie et autres.

En cas d'absence de l'agent (signalé par lui-même, la Commune ou le Collège) de plus d'une journée, la Commune pourvoira sans délai à son remplacement afin de ne pas perturber le bon fonctionnement du service de restauration. Les présentes dispositions relatives aux remplacements feront l'objet d'un bilan à l'issue du premier trimestre de fonctionnement, et pourront faire l'objet d'un avenant à la présente convention.

Les jours et horaires de travail du personnel mis à disposition sont établis par le Chef d'Établissement, le gestionnaire et la commune de Dunkerque en fonction des nécessités du service de restauration scolaire. La nature et l'organisation des tâches sont fixées par le Chef de cuisine en concertation avec le gestionnaire du Collège dans le respect des statuts des personnels et des règles de sécurité. Il est convenu que le personnel mis à disposition peut participer à toutes les activités nécessitées par le fonctionnement du service de restauration.

En début d'année scolaire, le gestionnaire du Collège informera la Commune des jours et horaires de travail en vigueur pendant l'année scolaire.

ARTICLE 11 : POLICE D'ASSURANCE ET ETAT DES LIEUX

La Commune reconnaît avoir souscrit une police d'assurance couvrant tous les dommages pouvant résulter des activités exercées dans l'établissement au cours de l'utilisation des locaux.

Cette police qui porte le n° 10 924 909 804 a été souscrite jusqu'au 31 décembre 2024 auprès de la Compagnie AXA.

Avant toute mise en œuvre de la présente convention, un état des lieux sera organisé entre le chef d'établissement, le représentant de la commune et le responsable du service enfance jeunesse ou son représentant.

ARTICLE 12 : RESPONSABILITE / REGLES DE SECURITE

1) Sécurité des locaux

Les services de la ville de Dunkerque s'engagent à prendre à leur charge l'ensemble des dispositions réglementaires pour satisfaire les obligations relatives à la sécurité des élèves des écoles primaires.

2) Avant l'utilisation des locaux

a) le Département reconnaît :

- que les locaux dans lesquels les repas sont préparés sont en conformité avec les dispositions règlementaires relatives aux locaux de restauration collective ;

b) La Commune reconnaît :

- avoir pris connaissance auprès du chef d'établissement des consignes générales et particulières de sécurité et s'engage à les transmettre aux personnels communaux mis à disposition dans le cadre de la présente convention.

- avoir constaté au cours de la visite des lieux en compagnie du chef d'établissement quel était l'emplacement des dispositifs d'alarme, des moyens d'extinction, des itinéraires d'évacuation et des issues de secours. Ces informations seront transmises également aux personnels mis à disposition.

3) Sécurité des agents mis à disposition :

- Les personnels mis à disposition devront suivre durant le service les pratiques relatives aux normes d'hygiène et de sécurité, ainsi que l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire. Les tenues, matériels et équipements des agents communaux seront acquis et entretenus par la commune.

ARTICLE 13 : EFFET ET DUREE DE LA CONVENTION

La convention prendra effet au 1^{er} septembre 2024 et elle est établie pour une période courant jusqu'au 31 août 2025. Elle sera renouvelée par décision express de chacune des parties.

ARTICLE 14 : REVISION ET RESILIATION DE LA CONVENTION

a – Révision de la convention

Toute modification ou révision de la présente convention fera l'objet d'un avenant validé et cosigné par les exécutifs des trois parties en présence.

b – Résiliation de la convention

En cas de non-respect des conditions du partenariat telles que convenues dans la présente convention, après mise en demeure effectuée par lettre recommandée avec avis de réception restée sans suite, le Département avec l'accord ou à la demande du Collège pourra décider la résiliation de la présente convention par lettre recommandée avec accusé de réception, adressée à chacune des autres parties, moyennant un préavis de trois mois.

De son côté, la Commune pourra demander à résilier la convention par lettre recommandée avec accusé de réception, adressée à chacune des autres parties, moyennant un préavis de trois mois.

ARTICLE 15 : REGLEMENT DES LITIGES

En cas de litige résultant de l'interprétation ou de l'application de la présente convention, les parties s'engagent à tout mettre en œuvre pour parvenir à un règlement amiable dudit litige. En cas d'échec de la conciliation, le différend sera porté devant le Tribunal Administratif de LILLE.

Pour le Département

Le Président du Conseil Départemental

Pour la Commune

Pour le Collège,

Le Maire

Le chef d'Etablissement

Fait à Lille, le

En 3 exemplaires originaux.

COMMISSION PERMANENTE
Réunion du 23 septembre 2024

OBJET : Trois conventions pour l'accueil d'élèves des écoles primaires de la Ville de Dunkerque

En application des dispositions de l'article L 213-2 du code de l'éducation, le Département du Nord est chargé d'assurer la restauration dans les collèges publics dont il a la charge. Les repas sont préparés par une équipe d'agents départementaux, sous la coordination du chef de cuisine et servis aux collégiens par ces agents. La surveillance des collégiens est assurée par des personnels d'Etat.

La restauration des élèves des écoles maternelles et élémentaires est un service public administratif facultatif, laissé à la libre appréciation des communes, en application du principe de libre administration des collectivités, comme des dispositions du code général des collectivités territoriales, dans le respect des règles de la commande publique.

La Ville de Dunkerque propose une restauration aux élèves des écoles maternelles et élémentaires communales. Toutefois, la capacité d'accueil de la restauration communale s'avère insuffisante pour recevoir les élèves des écoles élémentaires du Torpilleur, Trystram, Jules Ferry et Félix Coquelle à Dunkerque. Motivée par la proximité géographique de ces écoles, ainsi que par la capacité d'accueil actuelle des Collèges Lucie Aubrac, Jean Zay et Paul Machy à Dunkerque, la Ville de Dunkerque a sollicité le Département du Nord et les collèges concernés pour la mise en commun de l'équipement de production de repas de ces collèges.

Le Département, la Commune et les Collèges conviennent de mutualiser la préparation des repas dans la cuisine de chacun des collèges concernés, sous la coordination de chaque chef de cuisine de collège. Le service des repas sera assuré par les agents de la commune, pour les élèves des écoles primaires et par les agents départementaux pour les collégiens. Les repas des élèves des écoles primaires seront pris dans la salle de restauration du collège, sous la surveillance exclusive d'agents communaux.

Le tarif des repas servis aux élèves des écoles primaires et aux agents les accompagnants a été fixé à 4,23 €. En outre, la Ville de Dunkerque va mettre à disposition de chacun des collèges des personnels qui participeront à la production, au service et à la plonge pour un équivalent de 82 heures par semaines répartis comme suit :

- 20 heures pour le collège Jean ZAY à Dunkerque ;
- 31 heures pour les collège Paul MACHY ;
- 31 heures pour le collège Lucie AUBRAC.

Les modalités de fonctionnement de cet équipement partagé seront définies dans les trois conventions, une par collège, reprises en annexe.

Il est proposé à la Commission permanente :

- d'approuver les trois projets de convention à passer, pour une première période, courant jusqu'au 31 août 2025 renouvelable expressément, entre le Département du Nord, les collèges Paul MACHY, Jean ZAY et Lucie AUBRAC à Dunkerque et la Ville de DUNKERQUE, pour la mutualisation des moyens de la restauration scolaire entre les collèges et les écoles primaires du Torpilleur, Trystram, Jules Ferry et Félix Coquelle de Dunkerque ;
- de fixer la contribution unitaire par repas à 4,23 € pour toute la durée de la convention (période du 1^{er} septembre 2024 au 31 août 2025 ;
- d'autoriser Monsieur le Président à signer les conventions, jointes en annexes 1, 2, 3, et tous les documents nécessaires à la mise en œuvre de cette décision.

| CODE GRAND ANGLE | | ENGAGEMENTS | | |
|------------------|-----------|-------------|-----------------|--------------------------|
| OPERATION | ENVELOPPE | AUTORISES | DEJA CONTRACTES | PROPOSES DANS LE RAPPORT |
| 16001OP004 | 16001E17 | 4200000 | 5021470 | 26500 |

Marie CIETERS
Vice-Présidente