

SEANCE DU 18 MARS 2025

**OBJET : CONVENTION DE PARTENARIAT AVEC LA CAPB DANS LE CADRE  
DU FONCTIONNEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE DU PAYS DE BIDACHE**

L'an deux mille vingt-cinq, et le dix-huit mars, à vingt heures trente, les membres du Conseil Municipal de la Commune de BARDOS, légalement convoqués, se sont réunis au lieu habituel de leurs séances, sous la présidence de Madame Maïder BEHOTEGUY, Maire.

**PRÉSENTS** : BEHOTEGUY Maïder - Henri DIRIBARNE - Geneviève DULIN - Jean-Baptiste LAMOTE - Odette DIBON-CELHAY Martine - DELAGE Véronique - TOURATON Elisabeth - DIRIBARNE Lionel - DACHARY Jérôme - BALADE Ramuntcho - DARRIEUMERLOU Aurélie - LEMBEYE Grégory - EYHERABURU Mélanie - BIDART Thibault - Dominique DARGUY

**EXCUSÉS** : LAGADEC Marie-Pierre - ETCHETO Nathalie - BERHOCOIRIGOIN Patrick

**SECRÉTAIRE DE SÉANCE** : Odette DIBON

La Maire rappelle à l'assemblée délibérante que la Communauté d'Agglomération Pays Basque, au travers de sa gestion de la cuisine centrale du Pays de Bidache, produit et livre, en liaison chaude, les repas des élèves des écoles publiques et privées de la commune de Bardos, Bidache, Came ainsi que du SIVU de Sames-Hastingues, contre rétribution financière.

Elle rappelle que la mission première du service de restauration est de s'assurer que les enfants reçoivent des repas équilibrés et de qualité, dans une atmosphère conviviale, et de veiller à la sécurité alimentaire. La cuisine centrale assure la gestion du service dans le respect des normes en vigueur en matière de restauration collective (*conditionnement et températures des denrées livrées, etc.*), tandis que les cuisines satellites de réception situées dans les différentes communes assurent une continuité de traitement, tant dans le suivi des plats jusqu'au service que dans la gestion du matériel ou dans la collecte et la transmission du nombre de repas à livrer.

Dans un objectif commun de garantir la qualité alimentaire et le bon fonctionnement des services de production, livraison, réception et distribution des repas, la Maire propose de formaliser, par le biais de la convention de partenariat ci-annexée, l'organisation, les engagements et les responsabilités de chaque partie dans ce dispositif. Cette convention, conclue pour une durée d'un an à compter de sa date de signature, sera ensuite renouvelée par tacite reconduction et par période d'un an.

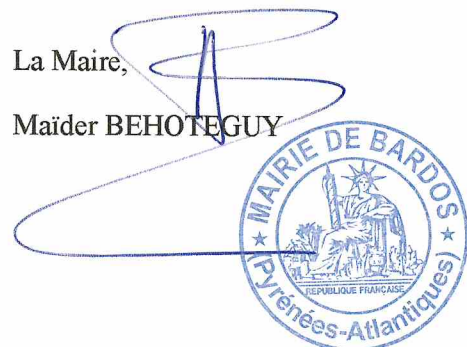
Invité à se prononcer, le **Conseil Municipal**, ouï l'exposé de la Maire et après en avoir largement délibéré, à l'unanimité,

**APPROUVE** les termes de la convention fixant les modalités de partenariat entre les deux collectivités en ce qui concerne la production, la livraison, la réception et la distribution des repas pour les écoles de Bardos ;

**AUTORISE** la Maire à signer la convention ci-annexée.

La Maire,

Maïder BEHOTEGUY







COMMUNAUTÉ  
D'AGGLOMÉRATION

HIRIGUNE  
ELKARGOA

COMUNAUTAT  
D'AGLOMERACION

## Convention de partenariat avec la Commune de Bardos dans le cadre du fonctionnement du service de restauration scolaire du Pays de Bidache

### Entre

**La Communauté d'Agglomération Pays Basque** représentée par sa Conseillère déléguée en charge de la petite enfance et enfance, Madame Muriel HOUET, dûment habilitée par décision du Conseil permanent du .....

Ci-après désignée par les termes « la Communauté d'Agglomération »

### Et

**La Commune de Bardos** représentée par Madame Maïder BEHOTEGUY, agissant en qualité de Maire, dûment habilitée par .....

Ci-après désignée par les termes « la Commune ».

## Préambule

Avec sa cuisine centrale de Bidache, la Communauté d'Agglomération Pays Basque, produit et livre, en liaison chaude, les repas des élèves des écoles publiques et privées des communes de Bardos, Bidache, Came et du SIVU de Sames-Hastingues, contre rétribution financière.

La mission première du service de restauration est de s'assurer que les enfants accueillis reçoivent des repas équilibrés, dans une atmosphère conviviale. Cette mission se décline en plusieurs objectifs :

- proposer une alimentation équilibrée et de qualité ;
- veiller à la sécurité alimentaire.

La cuisine centrale assure la gestion du service avec une exigence de qualité et de respect des normes en vigueur en matière de restauration collective.

## Ceci ayant été précisé, il a été convenu et arrêté ce qui suit :

### Article 1 : Objet

La présente convention entre la Communauté d'Agglomération Pays Basque et la Commune vise à fixer les modalités de partenariat entre les deux collectivités, en ce qui concerne la production et la livraison de repas aux établissements scolaires de Bardos.

## **Article 2 : Engagements de la Communauté d'Agglomération**

Dans le cadre de la présente convention, la Communauté d'Agglomération s'engage, par le biais de son service de restauration :

- à livrer le nombre de repas en adéquation avec la demande de la Commune ;
- à respecter la réglementation en vigueur et les recommandations nationales en termes de qualité alimentaire et nutritionnelle ;
- à respecter la réglementation en vigueur en termes d'analyses et de contrôles microbiologiques ;
- à respecter le conditionnement et la température des denrées en fin de production afin d'assurer une livraison des plats dans le respect des normes de températures en vigueur (1 prise de température est prise et consignée, dès l'arrivée sur site des plats par l'agent de la cuisine centrale) ;
- à respecter l'horaire de livraison, défini en amont par les deux services de restauration (communautaire et communal).

## **Article 3 : Engagements de la Commune**

Dans le cadre de la présente convention, la Commune s'engage à mettre en place les moyens suivants :

- à assurer la réception des repas livrés par l'agent communautaire, sur les sites des 3 écoles entre 9h50 et 10h10 ;
- à respecter le maintien en température des repas livrés ;
- à assurer une prise de températures des plats au moment du service ;
- à nettoyer les bacs gastronomiques, containers à soupe... qui seront récupérés le lendemain par l'agent communautaire ;
- à communiquer le nombre de repas nécessaires :
  - inscription en début d'année pour les demi-pensionnaires ;
  - inscription une semaine à l'avance pour les externes, soit le vendredi 14h00 pour la semaine suivante ;
  - un ajustement, selon le nombre d'enfants malades sera fait chaque jour avant 9h15.

Dans le cadre des sorties scolaires, un panier froid pourra être proposé en remplacement du repas chaud. En raison de l'horaire matinal des sorties, les paniers-repas ne seront pas livrés. Il faut venir les chercher à la cuisine centrale.

Toute sortie scolaire doit être annoncée au moins une semaine à l'avance afin d'anticiper les commandes (réduire les achats pour les plats chauds et prévoir les achats pour les paniers repas s'il y a lieu) et limiter le gaspillage.

A défaut de prévenance dans les délais, les repas préparés et non consommés seront facturés.

De même, la Commune s'engage sur le paiement des titres de recettes établis à mois échu, sur la base du nombre de repas commandés et selon le tarif unitaire du repas voté par délibération du Conseil communautaire.

#### **Article 4 : Responsabilité - assurances**

Les activités accomplies par chacune des deux parties dans le cadre de la présente convention sont placées sous leur responsabilité exclusive. Chacune d'elles reconnaît donc avoir souscrit un contrat d'assurance de sorte que l'autre partie ne puisse pas être inquiétée à ce sujet.

#### **Article 5 : Autre disposition**

Les deux collectivités consentent, dans la mesure du possible, à participer aux quatre commissions annuelles de restauration scolaire qui permettent d'évaluer la période écoulée et d'envisager la suivante, en termes de menus proposés, d'appréciation des plats proposés, des quantités...

Ces commissions se déroulent en présence des agents communautaires et communaux de restauration, du responsable de secteur du prestataire de restauration, de la coordinatrice Petite Enfance-Enfance du territoire, des représentants des parents des écoles et du collège, des représentants des collégiens, des directeurs d'établissements scolaires et des élus.

#### **Article 6 : Durée de la convention**

La présente convention est conclue pour une durée d'un an à compter de sa date de sa signature. Elle sera ensuite renouvelée par tacite reconduction et par période d'un an.

#### **Article 7 : Résiliation de la convention**

La présente convention peut être dénoncée par l'une ou l'autre des parties, à tout moment, en cas de non-respect de l'une des clauses de la présente convention, par lettre recommandée avec accusé de réception notifiée à l'autre partie, trois mois à l'avance.

#### **Article 8 : Compétences juridictionnelles**

Les litiges relatifs à l'application de la présente convention seront soumis aux juridictions compétentes siégeant à Pau.

Fait en deux exemplaires.

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

**Pour la Communauté d'Agglomération  
Pays Basque,**  
La Conseillère déléguée,

Muriel HOUET

**Pour la Commune,**  
La Maire,

Maidier BEHOTEGUY

