

Article 3 : de la mise à disposition de personnels

Afin d'aider à la fabrication, le Lycée met à la disposition du Collège deux personnels ATT ; la Chef de cuisine et un autre agent, les jours de fabrication des repas destinés au Lycée. L'un et l'autre maîtrisent les règles d'un PMS.

La mise à disposition vaut pour un volume horaire de 10 heures maximum par jour pour les deux agents, entre autre de la manière suivante:

- La Chef de cuisine du lycée effectue son service de 6h00 à 11h00 (soit 5 heures quotidiennes ou 20 heures par semaine)
- L'aide du lycée effectue son service de 6h30 à 9h30 (soit 3 heures quotidiennes ou 12 heures par semaine)

Le respect des horaires est indispensable pour le bon fonctionnement du service et une répartition équitable des tâches.

Ces personnels sont mis à disposition pour aider à la confection des repas de la journée. La mission des personnels du Lycée s'inscrit dans l'organisation générale du service telle qu'établie par le Chef de cuisine du collège, dans le respect des fonctions statutaires de chacun. Leur travail effectif n'est donc pas exclusivement consacré à la fabrication des repas du lycée. Composante essentielle du PMS, le nettoyage fait pleinement partie de la mission.

Le Lycée informe immédiatement le Collège de l'absence de l'un ou l'autre de ses agents. Il prend rapidement toutes les mesures utiles pour suppléer une absence de 2 jours au moins de l'un des personnels mis à disposition. En cas de non remplacement par le Lycée de son(ses) personnel(s) absent(s), le Collège ne sera pas tenu pour responsable des éventuels retards ou modifications dans l'exécution de la prestation pour la durée de cette(s) absence(s).

Selon l'intensité du travail, le Collège pourra dispenser le Lycée d'effectuer ponctuellement ou durablement le remplacement du personnel absent.

Durant la mise à disposition, le personnel du Lycée est placé sous l'autorité du Principal du Collège (par délégation, l'autorité est confiée au Gestionnaire) et directement sous les ordres du Chef de cuisine du Collège (ou de son remplaçant en cas d'absence) nonobstant toute considération de grade ou d'ancienneté. Ceci vaut, notamment, pour les horaires de travail ou les consignes données pour la bonne marche du service. Le personnel mis à disposition s'engage à respecter les règles en vigueur au Collège lorsqu'il y est présent. Le personnel du lycée s'engage à respecter les règles du PMS.

Le Lycée fournit à ses agents les tenues de travail adéquates, en nombre suffisant.

Article 4 : des aspects financiers

La prestation fournie par le Collège fera l'objet d'une facturation mensuelle au Lycée. Elle est payable à 30 jours, dans le respect des dispositions réglementaires.

Le prix du repas est fixé unilatéralement par le Collège, après un vote conforme du conseil d'administration et dans le respect des règles édictées par le Conseil départemental du Haut-Rhin en matière de tarification des repas. Les prix pourront ainsi évoluer au 1^{er} janvier de chaque année.

Au 1^{er} janvier 2017, le prix du repas est de 3,00 €.

Dans la mesure où la mise à disposition de deux personnels répond suffisamment aux besoins nés de la fabrication des repas supplémentaires, la contribution à la rémunération du personnel d'internat sera reversée par le Lycée à la Région Grand-Est.

Sauf cas de force majeure (par exemple, hausse substantielle du prix des denrées alimentaires mettant en péril l'équilibre financier des repas ou encore changement de la réglementation édictée par le Conseil départemental du Haut-Rhin matière de charges générales, ou de contribution à la rémunération du personnel,...), ces prix sont fixes pour l'année civile pour laquelle ils sont décidés.

Article 5 : des effectifs

Considérant les instructions du service de l'Architecture du Conseil départemental du Haut-Rhin (lettre du 29 avril 2014), la production journalière peut être étendue à 1050 repas jour maximum. Compte-tenu de leurs impératifs de fonctionnement, les parties se concertent, fin juin ou au plus tard fin août, afin de déterminer le nombre de repas que le collège pourra fournir au lycée, eu égard à ses besoins propres. Le ratio disponible à la vente est donc égal à : 1050 - besoins du collège = nombre de repas pour le Lycée.

Toutefois, si des marges de manœuvres opérationnelles devaient apparaître, compte-tenu des besoins réellement constatés au collège, le nombre de repas fournis au lycée pourra être revu à la hausse, sans que le seuil maximal de production ne puisse être dépassé.

Afin d'assurer une bonne gestion des effectifs, chaque lundi après-midi de la semaine précédant la semaine de prestation au plus tard, le Lycée transmet au Collège le nombre réel des repas dont il aurait besoin, à charge pour les services du collège d'informer la prévision de commande. Cette communication se fait par fax ou par mail. Si le lundi est férié, le jour de transmission de l'information est avancé au premier jour ouvré avant cette date. En ce qui concerne la période des congés scolaires, les effectifs de la rentrée seront communiqués avant les congés, ils ne pourront pas être actualisés à la rentrée.

Article 6 : desrepas

Le menu est élaboré par le Collège. Le lycée y sera associé à leur composition, lors de discussions préparatoires entre les deux chefs de cuisine. Dans le cadre des recommandations du GEMRCN, les menus sont préparés par période de 5 semaines. Ils seront alors transmis au Lycée. Ils sont réputés définitifs (sauf modifications à la marge, telles que rupture d'approvisionnement, caractère bio de certaines composantes,...). Le menu, basé sur des règles nutritionnelles homogènes, est le fil conducteur de la prestation de télérestauration ; il ne peut donc pas y avoir de plats/ingrédients supplémentaires.

En accord avec le Lycée, les rations/élève fournies seront conformes aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) du 04 mai 2007.

En ce qui concerne les grammages, les critères du GEMRCN ne distinguent pas les adolescents selon des critères d'âge ; collégiens et lycées sont inclus dans les mêmes valeurs que celles applicables aux adultes. Pour certains plats/ingrédients, la grille des grammages établit un minimum et un maximum à servir. Lorsque le GEMRCN prévoit une fourchette de grammage, le Lycée bénéficiera du seuil haut. Egalement, il appartient aux deux chefs de cuisine d'opérer de concert pour une juste évaluation des rations, notamment lorsque le piéçage n'est pas directement identifiable (tels les plats en sauce).

L'annexe technique vient répondre à certains aspects de la politique nutritionnelle du lycée.

Afin de permettre au Lycée de répondre à des impondérables de service, un stock tampon lui sera constitué par le collège. Ce stock sera facturé en tant que tel au lycée.

La réglementation n'impose aucune obligation de distinguer les menus selon les envies des élèves, pour quel motif que ce soit. L'annexe technique prévoit les aménagements éventuels.

Le Lycée doit tenir le Collège informé des situations médicalement constatées qui requièrent une adaptation du repas (tout PAI alimentaire lycéesera transmis au Collège).

Le collège s'engage à ce que la liaison froide soit prête à 9h et la liaison chaude pour 11h00 au plus tard.

Article 7 : des obligations respectives des Parties

Le Collège assure :

- l'élaboration des menus
- la passation des commandes
- la réception des livraisons
- la fabrication des repas

Le Lycée assure :

- le transport des repas entre le Collège et le Lycée
- le nettoyage des containers et tous autres matériels servant au transport
- l'entretien et le nettoyage du véhicule de transport, dont le Lycée reste l'unique responsable. Ainsi, seul un personnel du Lycée est habilité à le conduire.

Article 8 : des normes d'hygiène

Jusqu'à décision définitive de la DDPP, la prestation s'effectue dans le cadre d'une situation administrative temporairement favorable.

Le Collège s'assure du respect de toutes les règles et normes HACCP en vigueur dans un système de télérestauration. Entre autres points :

- Il disposera d'un système de contrôle bactériologique des repas par le biais d'un contrat passé avec un organisme agréé et d'un système de plat témoin. Les résultats seront communiqués au Lycée, dès lors qu'une anomalie aura été constatée ;
- Il s'assure que les repas vendus répondent aux normes d'hygiène. Le fait que le Lycée soit responsable du transport, la responsabilité des repas est transféré au Lycée dès la signature conjointe du bordereau de contrôle des températures au départ du Collège.

Le Lycée s'assure également de toutes les règles et normes HACCP en vigueur dans un système de télérestauration. Entre autres points :

- la responsabilité sanitaire du Lycée commence dès le chargement des repas dans le véhicule, le Lycée étant seul responsable du transport ;
- il s'assure de la propreté des containers et autres matériels utilisés pour le transport ;
- il s'assure de la conservation des repas aux conditions et températures exigées par la réglementation durant le transport et après l'arrivée des repas en ses locaux ;
- dans le but d'une collaboration efficace, il accepte que le Chef de cuisine du Collège puisse venir dans son restaurant scolaire afin qu'il apprécie personnellement les conditions dans lesquelles sont servis les repas et puisse adapter sa mission en conséquence ;
- Il disposera d'un système de contrôle bactériologique des repas par le biais d'un contrat passé avec un organisme agréé et d'un système de plat témoin. Les résultats seront communiqués au Collège, dès lors qu'une anomalie aura été constatée.

Article 9 : Diverses dispositions

9.1 – bilan annuel

Un bilan de la télérestauration sera établi par lors de la réunion annuelle des Chefs d'établissement, des Gestionnaires et Chefs de cuisine des établissements respectifs.

9.2 – des repas exceptionnels

Lorsque l'organisation du service au Collège le permettra, des repas exceptionnels pourront être fournis au Lycée, en période scolaire. Par application de l'acte administratif n° 26/2003, le prix facturé correspondra au coût réel du repas.

Article 10 : durée, entrée en vigueur et dénonciation de la convention

La convention est conclue pour une période de 3 ans, à compter du 1^{er} septembre 2017. Son terme est donc le 31 août 2020. Conformément au Code des marchés, elle est reconductible une fois pour la même durée.

Avant le 31 mars de chaque année, le Collège ou le Lycée pourra dénoncer la convention, par lettre recommandée avec avis de réception.

La convention prendra immédiatement fin si devait intervenir une décision de la Région Grand-Est de nature à modifier notablement la dotation en personnel du Lycée rendant la mise à disposition périlleuse, à fortiori la rendant inopérante ou si la politique tarifaire décidée par la Région Grand-Est devait conduire à ne pas pouvoir vendre les repas au prix décidé par le Collège.

A raison de leur compétence, l'une des collectivités territoriales pourra mettre fin à la convention, dans le cadre de ses prérogatives en matière d'organisation d'un service annexe d'hébergement.

Selon l'article 16 du Code des marchés, la décision de reconduction fera l'objet d'un échange de courriers en recommandé avec accusé de réception entre le Lycée et le Collège, au plus tard le 30 juin 2020.

Reconduction ou dénonciation seront communiquées à chacune des collectivités territoriales.

En cas de force majeure, chacune des parties pourra signifier à l'autre la suspension de la convention, sans que l'autre partie puisse réclamer des dommages et intérêts.

Fait à Ribeauvillé, le

Le Lycée
Astride SCHNEIDER
Proviseur

Le Collège
Thierry CHEVALIER
Principal

La Région Grand-Est
Jean ROTTNER
Président de Région

Le Conseil départemental du Haut-Rhin
Brigitte KLINKERT
Présidente du Conseil départemental

Convention de télérestauration Annexe technique

Cette annexe technique vient préciser certains points, l'objet étant de simplifier et clarifier certaines obligations.

1- Des grammages

- Lorsque le GEMRCN prévoit une fourchette, le Lycée bénéficie du seuil plafond de cet écart.
- Pour le cas un peu particulier des pâtes, le grammage sera de 80 g de pâtes crues lorsqu'elles sont en accompagnement et de 100 g lorsqu'elles sont en plat unique (ex : pâtes en sauce sans viande)

2- Un féculent sera prévu à chaque repas à raison de 60%.

3- Du pain :

- Les achats se font auprès de deux fournisseurs, l'un plus artisanal, l'autre plus industriel. La quantité de pains, à laquelle le Lycée a droit, respecte la proportion des achats constatée entre ces deux fournisseurs
- La quantité de pain fournie au Lycée est de 1 pain pour 8 convives. Le Lycée pourra indiquer s'il lui faut exceptionnellement moins de pain (ceci ne donnera pas lieu à réduction du prix des repas vendus). Egalement, un ajout exceptionnel pourra lui être consenti

4- Des portions :

- Du fromage :
 - Le grammage du fromage est de 30 g par convive et par jour.
 - Le Lycée fait le choix de ne prendre que 3 services de fromage par semaine pleine
- Des fruits :
 - Le Lycée a droit à 100 fruits (ou portions) par jour.
 - Si un jour, cette portion n'est pas prise, elle pourra l'être le lendemain si les circonstances le permettent (exemple : un stock insuffisant de fruits ne doit pas conduire à pénaliser le collège)
 - Lorsqu'il y a des fruits de saison (nectarine, pêche, abricot, raisin), le Lycée pourra prendre jusqu'à 40% du panier en fruits de saison et 60% en fruits « communs » (banane, pomme, orange, poire, kiwi)
- Des petits gâteaux :
 - Lorsqu'il n'y a pas de fruits de saison, le Lycée bénéficiera d'un service de 100 petits gâteaux de type gâteaux secs (cigarettes russes, sablés,...), portionnés ou non, à raison d'une fois par semaine entière. Le fait de ne pas le prendre ne donne pas droit à compensation ou à report de ce droit.

5- Les repas sans viande :

- A ce jour, sauf motif médical constaté et instruit dans le cadre d'un PAI, il ne peut s'agir que d'une tolérance
- Sur les effectifs déclarés en début d'année, le Lycée bénéficiera de 30 repas par jour sans viande avec un véritable substitut.

6- Le plat témoin :

- Il s'agit d'une obligation sanitaire à la charge de chaque service de restauration, y compris sur les lieux de consommation d'une cuisine satellite
- A partir de cette convention, le plat témoin du Lycée ne sera pas inclus dans les repas commandés
- Chaque jour, le lycée sera doté de tous les composants du repas du jour afin de pouvoir constituer son plat témoin, dans les conditions et quantités prescrites par la réglementation
- Le Lycée est seul responsable de la gestion de son plat témoin
- Chaque jour où le Lycée aura commandé au moins un repas, un plat témoin lui sera facturé au prix de vente d'un repas. La facturation sera mensuelle, émise sur le titre du mois considéré.